Christian Reicharts,

E. Hochedl. Raths anderen Rathsmeisters, E. Hochehrw. Minist. Assess.
und der Königl. Deuts. Gesels. in Göttingen, und der Churfürstl.
Maynzischen Academie nützlicher Wissenschaften,
Mitgliedes.

Land- u. Garten-Schatzes Vierter Theil.

Worinnen
von

Küchen- Specerey-
und
Arzeney-Gewächsen

gehandelt
und deren
Erziehung, Wartung und Erhaltung
aufrichtig beschrieben werden.
und mit einigen Kupfern erläutert worden.

Zweyte Auflage.

Mit Königl. Poln. und Churf. Sächs. allergn. Freyheit.

Erfurt, verlegts Heinr. Rud. Nonne, Univ. Buchd.
1767.

Geehrter Leser!

Es tritt also hier durch Gottes Hülfe der 4te Theil meines Land- und Garten-Schatzes ans Licht, welcher eigentlich als eine Fortsetzung der im 3ten Theile angefangenen Abhandlung von Erziehung der Küchen- und Specerey-Früchte, anzusehen ist. Ich bin dahero, da, wo ich im vorigen Theile abbrechen müssen, in diesem Theile fortgefahren, und habe die noch übrigen Küchen-Gewächse folgends abgehandelt, auch die Erziehung der Specerey-Früchte beschrieben, und endlich zum Beschluß die Cultur der zur Arzeney dienlichen Gewächse hinzu gefüget. Wobey ich dem geneigten Leser auf die Vorreden der vorhergehenden, besonders des 3ten Theils zurück weise, alwo alles, was ich etwan hier noch erinnern möchte, zu finden ist. Folgendes aber muß ich noch gedenken: Es haben nemlich einige Freunde von weit entlegnen Orten mich schriftlich ersuchet, noch einen Theil von den Blumen-Gewächsen heraus zu geben, wel-

ches auch viele andere Liebhaber wünschen. Nun erkenne ich zwar das Vertrauen, welches aus diesem Wunsche und vielfältiger Aufmunterung guter Freunde hervor leuchtet mit verbundenstem Danke; es wäre mir auch in der That, ohne Ruhm zu melden, etwas leichtes, eine besondere Abhandlung von Blumen-Gewächsen zu verfertigen; Allein es dienet denjenigen Freunden und Blumen-Liebhabern, welche solches gewünschet, und vielleicht darauf hoffen, zur dienstlichen Nachricht, daß ich mich dieser Arbeit nicht unterziehen werde, indem ich solche nicht nur vor unnöthig und überflüßig halte, sondern auch befürchten müste, dem geneigten Leser einen Ekel dadurch zu erwecken. Denn wenn ich diese Abhandlung vornähme, so müsten alle Blumen-Gewächse auf eben die Art beschrieben werden, wie in diesem Theile in dem 6ten Capitel von den Arzeney-Gewächsen geschehen ist, und da würde, was einmal gesaget worden, noch hundertmal müssen gesaget werden. Und es ist gewiß, wer dasjenige verstehet, was in diesem 4ten und in den vorhergehenden Theilen beschrieben worden, der wird auch die übrigen Gewächse gar bald anbauen, erziehen und erhalten lernen. Doch wil

ich

ich den Blumen-Liebhabern zu Gefallen noch einige algemeine Regeln beyfügen, welche ihnen bey Erziehung der Blumen beständig gute Dienste thun werden.

1) Alle Gewächse, welche aus fremden Ländern zu uns gebracht und ausländische, plantae exoticae perennes genennet werden, muß man den Winter über in Glas-Häusern, Kellern oder Gewölben so lange aufbehalten, bis der angenehme Frühling herbey kömt, alsdann werden sie wiederum in die Gärten gebracht. Diese werden entweder durch den Samen oder durch Anhängung der Spalt-Töpfe und durch Stopfung abgeschnittener Zweige, oder auch durch das Oculiren und Ablactiren vermehret.

2) Alle Büsche und Stauden-Gewächse, welche im freyen und ordentlichen Grund und Boden den Winter über in Gärten oder Feldern ohne zu erfrieren stehen bleiben, und plantae perennes genennet werden, können durch ihre aufschiessende Nebenreisser oder durch Zertheilung derer Stöcke sowol im Herbste als im Früh-Jahre sehr leicht vermehret werden.

Die niedrigen Stauden-Gewächse, sie mögen Namen haben wie sie wollen, werden gleichfals im Früh-Jahre oder Herbste durch Zertheilung ihrer Stöcke vermehret, nur komt es darauf an, daß man die Stöcke nicht zu alt werden läst, sonst erfrieren sie leichtlich, daher das Versetzen billig alle drey Jahr geschehen muß.

3) Sommer-Gewächse sind alle diejeni-

gen, welche jährlich müssen gesäet werden, und gegen den Herbst wiederum verderben und plantae annuae genennet werden. Befinden sich nun welche darunter, deren Same aus fremden Ländern zu uns gebracht wird, und welche unsere rauhen und kalten Lüfte nicht vertragen können, so müssen sie zeitig mit ihren Scherben in die Mist-Bette gestellet werden. Hernachmalen, wenn man keine Nacht-Fröste mehr zu besorgen hat, verpflanzet man sie in einen guten Grund, oder läst sie auch zum Theil in den Scherben stehen, nachdem es einem jeden Garten-Liebhaber gefällig ist.

4.) Alle Zwiebel-Gewächse, plantae bulbosae, als Tulipanen, Hyacinthen, u.d.gl. werden aus der Erden gehoben, wenn das Laub oder die Blätter wollen gelbe werden. Bey dem Herausheben schneidet man das Laub etwan einen Zol hoch über den Zwiebeln ab, und leget solche, damit sie abtrocknen, in ein lüftiges und trockenes Zimmer, doch so, daß keine die andere berühre. Diese bringet man in dem halben September und October wiederum in die Erde.

5.) Die knollichten Gewächse, plantae tuberosae, als Irides, Ranunculen, Pöonien und noch viele andere werden durch ihre Neben-Wurzeln vermehret, welche von den alten Knollen abgenommen werden.

6.) Alle zasichte Gewächse, plantae fibrosae, welche keine Zwiebeln noch knotigte und starke Wurzeln haben, als Auriculen, Primula veris,

Bellis

Bellis hortensis, Chamaemelum nobile, Viola matronalis, Levcojum luteum, Gras-Blumen und noch andere mehr werden durch ihre Neben-Pflanzen, wie auch durch den Samen erzeuget, doch leydet es bey der Viola matronali einen Abfal, welche bey uns keinen Samen giebet, und folglich von ihren Stengeln muß vermehret und erzogen werden.

7.) Ist noch zu bemerken, daß die Erziehung der Gewächse entweder künstlich oder gemein ist. Die künstliche geschiehet ausser der ordentlichen Jahres-Zeit, auf denen Mist-Betten, in Treibe- oder Glas-Häusern, und in denen Stuben, alwo man nicht nur Spargel, Sallat, Gurken, Artischocken, Erbsen, Pflaumen und Kirschen, sondern auch allerhand Blumen ausser der Zeit erziehen kan. Die gemeine Erziehung geschiehet auf die Art wie alle Leute solche in den Gärten und auf den Aeckern zu der ordentlichen Jahres-Zeit pflegen vorzunehmen.

Endlich kan auch nicht mit Stillschweigen übergehen, daß sich einige Leute gefunden, welche sich über meine Arbeit aufgehalten und dieselbe deswegen gemißbilliget, weil ich alles so offenherzig beschrieben, und welche meinen, daß ich vielmehr manches vor mich und die Meinigen hätte zurück behalten können, oder um derer willen, welche den Garten- und Ackerbau gelernet und wirklich trieben, hätte verschweigen sollen, damit nicht

ein jeder in diesen Dingen gleich klug werden und alles nachahmen könne, zumal da ich kein Gärtner wäre, auch diese Profeßion niemalen gelernet. Man siehet aber leicht, daß dieses nur Gedanken niederträchtiger und neidischer Gemüther sind, welche gleich meynen, wenn andere auch den Feld- und Garten-Bau ein wenig verstehen lerneten, so müsten sie den Vortheil entbehren und es wäre um ihre Wohlfahrt geschehen. Dahero kommt es auch, daß sie aus ihrer ganz mittelmäsigen öconomischen Erkäntniß lauter Geheimnisse machen, da ich doch versichern kan, daß viele unter meinen Tagelöhnern viel mehr Wissenschaft in dem Feld- und Garten-Bau besitzen als solche Leute. Dergleichen Tadler verdienen in der That mehr Mitleiden als eine Vertheidigung, denn ihr Geitz und Mißgunst macht, daß sie sich selbst zum Verdruß leben und endlich andern zum Spotte werden. Es ist wahr, daß ich die Gärtnerey niemals als eine Profeßion gelernet; allein ich habe mich doch sehr viele Jahre bey Cultivirung meiner Güter in dem Garten- und Acker-Bau umgesehen, und durch viele Proben und Versuche wohl mehreres erfahren und gelernet, als ein solcher Mensch, welcher den ganzen Tag in seinem

Gärt-

Gärtgen stecket. Warum solte ich denn nicht meinem Nächsten mit meiner geringen Wissenschaft zu dienen suchen? Ich mache mir vielmehr ein Vergnügen daraus die zur Aufnahme des Feld- und Garten-Baues dienlichen Vortheile dem Publico mitzutheilen, und bin überzeuget, daß hierdurch nicht nur unserer Stadt, sondern auch andern Lädern ein merklicher Vortheil zuwachsen werde. Ich werde es auch dahero wenig achten, wenn meine Aufrichtigkeit manchen eigennützigen Gemüthern nicht gefallen wil, vielmehr schätze ich mir es vor eine Ehre, daß ich um dieser Ursache willen getadelt werde. Ja ich würde mich schämen, wenn ich nach dem Geschmacke solcher Leute geschrieben hätte. Es heisset auch hier laudamur ab his culpamur ab illis. Genug, daß der Nutze aller oder doch wenigstens der meisten Glieder des gemeinen Wesens dem Interesse einiger weniger Personen allezeit vorzuziehen ist. Es genüget mir, daß meine geringe Arbeit bey erfahrnen Garten- und Ackerbauverständigen Beyfall gefunden, und wünsche nichts mehr, als daß der geehrte Leser sich solcher mit vielen Nutzen bedienen möge.

Inhalt.

Inhalt.

Das 1. Capitel.

Von den Küchen-Kräutern. p. 1.

Das 2. Capitel.

Von den knollichten Erd-Gewächsen, wie auch vom Spargel und Artischocken. p. 44.

Das 3. Capitel.

Von den Specerey-Früchten. p. 77.

Das 4. Capitel.

Von allerhand Bohnen und Erbsen. p. 130.

Das 5. Capitel.

Von einigen wässerigen Erd- und Küchen-Gewächsen. p. 153.

Das 6. Capitel.

Von einigen zur Arzeney gehörigen Kräutern und Wurzeln, wie solche zu erziehen, zu samlen und zu bewahren sind. p. 182.

Das erste Capitel.
Von den Küchen-Kräutern

§. 1.

Unter den Küchen-Kräutern ist der Sallat, Lactuca, wegen seines algemeinen und häufigen Gebrauchs billig oben an zu setzen. An einigen Orten wird er auch Lactuc, Lattich, Lätschke, Sallat-Lattig, Schmalz-Kraut, Schmalz-Sallat, und noch anders genennet. Von allerhand Sommer-Sallat.

Die mancherley sowol deutschen als lateinischen Namen alhier alle anzuführen, halte ich für überflüßig, sondern ich wil nur die besten und bekantesten Arten anzeigen, als

1.) Gemeiner Stech-Sallat, welcher keine Köpfe bekomt.
2.) Frühbrauner Stein-Kopf.
3.) Sommer-Endivien.
4.) Brauner Sommer-Endivien.

5.) Langer Sommer-Endivien oder Bind-Sallat.
6.) Blank-Kopf.
7.) Bunter Koch-Sallat.
8.) Forellen-Sallat mit weissem Samen.
9.) Forellen-Sallat mit schwarzem Samen.
10.) Montree, groß gelber krauser.
11.) Prahl-Sallat gelber.
12.) : : grüner.
13.) : : brauner.
14.) Prinzenkopf-Sallat.
15.) Schweden-Kopf.
16.) Strasburger Kopf-Lattig.
17.) Frühgelber Eyer-Sallat oder kleiner Montree.

Mit allen diesen Sorten gehet eine sehr starke Veränderung und Ausartung vor, besonders bey denenjenigen Leuten, welche die Samen-Erziehung nicht recht verstehen, wovon ich im dritten Theile p. 75. im 5. Capitel §. 9. weitläuftig gehandelt habe, woselbst von der Erziehung des Samens und von der Ausartung mit mehreren kan nachgelesen werden. Obgleich die Salläte aller Orten gemein sind, so wissen dennoch die wenigsten die rechte Erziehung, wie sie nemlich schöne Köpfe durch alle Monate bis gegen den Winter erlangen sollen.

Wer die Salläte frühzeitig als etwas besonders haben wil, kan den Samen im Anfange des Februars und weiterhin in ein zum Melonen und Gurken zubereitetes Mist-Bette dicke säen lassen.

Wie-

Wiewohl dieses nicht jedermanns Ding ist, weil hierzu eine besondere Erfahrung erfordert wird, indem derjenige, welcher hierzu bestellet worden, die Witterung wohl verstehen und genau beobachten muß, damit er bey Gebung der Luft durch das Aufheben der Fenster der Sache weder zu wenig, noch zu viel thue. Der Same gehet in weniger Zeit auf, und wächset bald hervor, daß man solchen zur Speise gebrauchen kan. Wenn aber Melonen- oder Gurken-Kern in das Mist-Bette gebracht worden und aufgegangen sind, muß der Sallat alsobald, wenn man ihn ergreifen kan, um dieselben herum verzogen und hinweg genommen werden. Wo dieses nicht geschiehet, so werden die Melonen und Gurken gewaltig in ihrem Wachsthum gehindert, daß aus den Pflanzen und Früchten nichts als kriplich Zeug wird.

Die ordentliche Bestellung dieses Samens in den Gärten geschiehet zu Anfange des Merzes, und zwar an einem solchen Orte, wo die Sonne den Widerschein wohl haben kan. Wenn es die Witterung leidet, so kan man die Bestellung auch im halben Februar vornehmen, und so auch gleich hierauf einige starke Reife oder Fröste sich ereignen solten, so thun sie dem Samen doch nicht leicht Schaden. Es erfordern alle diese Salläte ein gut gedüngtes und gegrabenes Land, dessen Zubereitung sowol vor dem Winter, als auch im Frühjahre geschehen kan.

Es pflegen auch einige Gärtners-Leute vor Winters an ihren Häusern gegen Mittag zu fünf bis

sechs Schuh breite Lehnen oder Leiten zu graben und aufzuwerfen, auf welchen die Sonne den ganzen Tag ihren Widerschein haben kan. So bald als nun der Frost durch die Sonne aufgedauet und aus der Erde gezogen worden, sobald säen sie den Samen darauf, ziehen solchen mit Kärsten unter und rechnen das Land fein gleich und eben. Auf solche Art erhalten sie 14 Tage bis 3 Wochen eher als andere Leute jungen Sallat zum Ausstechen. Von dergleichen Lehnen oder Leiten ist auch unten bey den frühzeitigen Erbsen ein mehreres nachzulesen.

Wenn der Same aufgegangen und die Stäudlein zum Verpflanzen dienlich sind; so werden solche auf ein ander Beet nach der Garten-Schnure gesteckt. Es verlangen aber einige Sorten, als Montree, Strasburger, Prinzen-Kopf, Prahl, Schweden-Kopf und Koch-Sallat, einen Schuh weit Raum. Hingegen Forellen, mit weissen und schwarzen Samen, frühgelber Eyer-Sallat, welchen einige Leute den kleinen Montree nennen, brauchen nur einen halben Schuh weit gesteckt zu werden. Diese kleinen Pflänzlein müssen auch zwey oder drey Tage mit Lattig oder andern Blättern beleget, oder Breter schreg vorgestellet werden, damit die Sonne solche nicht alsobald verbrennen kan. Auch muß hierbey das Begiessen nicht so sparsam geschehen, damit sie desto eher begleiben können. Am allerbesten kan die Verpflanzung auf dem Abend, besonders wenn es einen Tag vorhero geregnet hat, vorgenommen werden.

Ist der Sallat auf den Beeten eines Pfennigs gros in seine Blätter gewachsen, so muß er nach und nach und zwar also, daß kein Ständlein das andere mit den Blättern berühret, mit einem Messer an den Wurzeln abgestochen werden, damit diejenigen, welche man auf dem Lande stehen läßt und welche man zu Häuptern haben wil, Raum bekommen. Dieses ist hierbey wohl zu merken, denn wenn die Sallat-Pflanzen einen Zol hoch in ihre Blätter gewachsen, und 8 Tage zu dicke an einander stehen bleiben, so widerschlagen sie, wovon im ersten Theile p. 97. kan nachgesehen werden. Und wenn dieses Durchstechen nicht beständig geschiehet, so werden nimmermehr Häupter daraus wachsen, sondern sie schiessen zeitig in die Höhe und in die Samen-Stengel. Sobald also die Stauden abermal so viel erwachsen sind, daß sie mit ihren Blättern an einander reichen, so müssen sie wiederum durchstochen werden. Dieses muß man so lange wiederholen, bis sie einen oder auch einen halben Schuh weit von einander stehen, nachdem es die Arten verlangen, wovon ich albereits oben Erinnerung gethan habe.

Wer beständig von dem Frühjahre an bis gegen den Winter Sallat-Häupter haben wil, muß alle 14 Tage oder auch alle 4 Wochen bis kurz vor Jacobi ein frisches Beet bestellen, und die Ständlein zu gehöriger Zeit verpflanzen lassen, welches letztere zum Häupterschliessen bis gegen Michaelis geschehen kan.

Wer aber ein grosser Liebhaber von dieser

gesunden Speise ist, und solche eine Zeitlang im Winter haben wil, welches für eine Rarität zu achten, der kan die schönsten Häupter um Michaelis mit samt der Erde ausheben und in hierzu verfertigte Kasten setzen lassen, welche man hernach in ein Gewölbe oder Gewächs-Haus setzet, und wenn schöne Witterung sich ereignet, in die Luft und an die Sonne stellet. Man kan auch diese Häupter in einen luftigen Keller mit andern Küchen-Gewächsen verpflanzen lassen, doch dauren diese nicht so lange, als diejenigen, welche in die Kasten gebracht worden, und müssen dahero erst verbrauchet werden.

Von der Erziehung des Samens ist oben im dritten Theil p. 75. albereits Erinnerung gethan worden, doch muß ich noch verschiedenes davon bemerken. Wenn der dritte Theil der Samen-Capseln sich aufgethan, und ihre wollichten Kätzlein sich zeigen, so ist es Zeit, an einem hellen Tage die Stengel nahe an der Erden abzuschneiden. Besonders hat man hiemit wegen der Vögel zu eilen, welche die Körner, wenn die Samen-Kapseln ihre Kätzgen bekommen, heraus hacken, daß die mehresten auf die Erde fallen. Man schläget oder klopfet die Stengel erst in einer Butte oder Kübel aus, daß die reifesten Körner heraus fallen, hernachmalen stellet man sie auf einen luftigen Boden, daß sie recht dürre werden, alwo sich die übrigen wollichten Kätzlein nach u. nach auch aufthun. Hierbey muß aber das Umsetzen der Stengel durchaus nicht vergessen werden, weil sie sich

wegen

wegen ihrer Schwere und annoch in sich habenden Feuchtigkeit aufeinander legen und leicht verfaulen. Ist das Stroh auf den Boden recht dürre geworden, so wird der Same heraus gedroschen und in das reine gebracht. Der erste Same, welcher in eine Butte oder Kübel ausgeklopfet worden, wird auf ein Tuch gethan, und gleichfals an einem recht luftigen Ort auf den Boden ausgebreitet: denn so lange als er nicht recht dürre und trucken geworden ist, darf man ihn durchaus nicht zusammen schütten, sonst kommen Würmer und Maden in den Säcken drein, spinnen und ziehen die Körner in Klümper ganz zusammen, daß hernachmalen der Samen gar nicht zum säen zu gebrauchen ist. Um deßwillen muß man überhaupt unterweilen nach dem Samen sehen, und wenn man nur einige zusammengezogene Klumpen darinnen gewahr wird, muß man denselben in ein enges Sieb thun, und sanfte durchlaufen lassen, so werden die Klümper zurück bleiben, welche hernach weggeschmissen werden. Der gute Same wird hierauf abermal einige Tage auf einem Tuche ausgebreitet, u. wiederum in die Säcke gethan, doch müssen dieselben zuvor umgewendet und wohl ausgeklopfet werden, weil die Maden sich mit ihrem Gespinste inwendig feste anklammern. Man darf auch die Stengel nicht so lange auf den Boden stehen lassen, indem die Mäuse den Samen gerne angehen.

§. 2.

Der Winter-Sallat, Winter-Lattich,

Vom Winter-Sallat. oder Lattucke ist von den in vorigen angegebenen vielerley Sorten ganz unterschieden, ob er schon denenselben in vielen Stücken, als am Samen, am Geschmack und Ansehen gleichet. Man pfleget den Samen im Anfange des Augusts, oder kurz vor oder nach Bartholomäi zu säen. Hierzu muß aber das Land wohl gegraben und ein Jahr vorher gedünget seyn, alsdenn wird der Same oben aufgesäet, eingefüsselt, und das Land fein gleich gerechnet. Wenn der Same aufgegangen, muß das Unkraut hinweggeschaffet werden, und nachdem die Pflänzlein so viel erwachsen, daß man sie verziehen oder ausheben kan, so setzet man sie nach Michael auf eben dergleichen gutes Land, welches aber vorher muß gefüsselt und gleich gerechnet werden. Man stecket sie 9 bis 10 Zol nach der Garten-Schnure in das Quadrat von einander, und sobald als die Verpflegung geschehen, muß auch das Begiessen vorgenommen werden, womit man fortfahren muß, bis man merket, daß die Pflanzlein beklieben sind. Den Winter über brauchen sie gar keine Wartung, denn sie erfrieren nicht leicht. Je mehr aber Schnee darauf fält, desto besser ist es zu ihrer Erhaltung, denn die trockenen Fröste thun doch unterweilen einigen Pflanzen Schaden, jedoch habe ich dieses nur in zweyen Jahren angemerkt. Auf das Frühjahr, wenn es einige gute Witterung giebt, so schickt er sich zeitig an zum Häupterschliessen. Könte diese Verpflanzung zur Herbstzeit nicht geschehen, so kan solche auch zeitig im Frühjahre vor-

genom-

genommen werden. Wolte man aber dieser Mühe gar entübriget seyn, so können die aufgegangenen und in etwas erwachsenen Sallat-Ständlein mit den Jäte-Häcklein durchschnitten, oder wer die Mühe daran wenden wil, verzogen werden, daß sie 1 bis 2 Zol weit von einander zu stehen kommen. Zwey Ständlein neben einander stehen zu lassen, ist nicht rathsam, weil sonsten der Sallat wiederschlägt, wovon ich schone vielmal in den vorhergehenden Theilen Meldung gethan habe. Diesen Sallat könte man auch schon zur Herbst-Zeit zum Essen gebrauchen, weil man aber zu solcher Zeit noch andere Salläte und Gurken hat, so lässet man die hinweg geschnittene Pflänzlein auf dem Lande verdorren. Auf das Frühjahr wenn die Sallat-Pflänzlein anfangen zu wachsen, und ein Blat an das andere zu reichen beginnet, so durchsticht man mit einem Messer die Pflanzen, und gebraucht solche zur Speise, und sobald als sie wieder mit ihren Blättern zusammen reichen wollen, muß abermal das Durchstechen geschehen, womit man fortfahren muß, bis sie ihren Raum, wie vorher gemeldet worden, bekommen; hernach läßt man es dabey bewenden, bis sie in ihre Häupter gewachsen sind. Und diese letzteren haben vor jenen, welche im Frühjahre gesteckt worden, einen Vorzug von 8 bis 14 Tagen, weil diese an ihrem Orte stehen bleiben, und in dem Fortwachsen durch das Verpflanzen nicht gehindert werden. Diese Pflanzen schicken sich auch recht wohl auf die Mist-Beete zum Versetzen. Den Samen

von diesem Sallate zu erziehen, ist gar leicht. Man läst nemlich hierzu im Frühjahre die allerschönsten und am besten geschlossenen Häupter stehen, und wenn man diese Erinnerung nicht in obacht nimt, und geringes Zeug zum Samen erwehlet, so komt man hernachmalen von der Art, daß kein Haupt sich schliesset, und nichts als flatrich Zeug daraus wird. Er schiesset zeitig in die Samen-Stengel, und wird vor oder nach Jacobi reif. Er geräth mehrenthels alle Jahr, und gehet damit nicht so mißlich zu, als wie mit anderem Sallat-Samen. Mit der Reinigung verfähret man eben also, wie oben bey den Sommer-Sallaten angemerket worden. Ich füge noch dieses hinzu, daß dieser Sallat, wenn es kalte und rauhe Witterung im Frühjahr giebt, wie es denn gemeiniglich geschiehet, zähe wird, und nicht wohl schmecket, wenn man ihn aber einige Stunden in frisches Brunnen-Wasser einweichet, so vergehet ihm das zähe Wesen, und er wird überaus schmackhaft, so bald aber gute Witterung sich einstellet, wird er zum Essen eben so gelinde als andere Sorten der Salläte.

§. 3.

Von Winter-Endivien.

Es giebt dreyerley Winter-Endivien, als

a) **Winter-Endivien** klein und großkrausigter Intybus crispa, C. B. Matth. Tab. Intybum sativum crispum, I. B. Endivia Romana crispa Cam.

b) **Winter-Endivien** mit breiten Blättern. Intybus major, sive Cichorium domesticum, Tab.

Tab. Intybus sativa latifolia sive Endivia vulgaris C. B.

1) Winter-Endivien mit schmalen glatten Blättern. Intybus sativa angustifolia, C. B. Intybus, Endivia minor, Matth. Intybum sativum angustifolium, I. B.

Diese drey Arten, ob sie gleich in dem Ansehen und an ihren Blättern unterschieden sind, indem sie sich gewaltig ausarten, so haben sie doch einerley Erziehung und Wartung. Sie erfordern ein wohgebautes, gegrabenes und gedüngtes Erdreich.

Dieser Same wird kurz vor oder 8 Tage nach Johannis-Tag in ein Beet gesäet, damit man von den Pflänzlein, wenn sie zum Versetzen dienlich sind, die grösten verziehen und verpflanzen kan. Wenn der Same im Aufgehen begriffen ist, muß solcher fleisig begossen werden, damit die Sonnen-Hitze die Keimen nicht verbrennen und verderben kan.

Wenn sie das sechste Blat erreichet, werden sie einen Schuh weit von einander nach der Garten-Schnure gepflanzet, wobey das Begiessen nicht muß verabsäumet werden. Wenn die Pflanzen zum Versetzen ausgehoben oder verzogen worden, können sie auch oben an den Blättern und an den Wurzeln mit einem Messer in etwas verkürzet werden.

Sind die gesteckten Pflanzen stark genug gewachsen, daß sie sich auf der Erden fein ausgebreitet, so bindet man sie nach und nach mit ihren Blättern, so viel als man zur Speise haben wil,

wil, bey trockenem Wetter mit Bast oder Schilf oben, jedoch nicht zu feste zusammen, so werden sie in kurzer Zeit inwendig recht schöne gelbe werden, daß man solche in der Küche gebrauchen kan. Sol aber das Abweissen oder das Gelbewerden bald geschehen, so häufet man die Erde in die Höhe bis an die Spitzen, damit die Stauden fast bedecket werden, oder damit es noch eher geschiehet, so decket man Garten-Scherben darüber und leget warmen Pferde-Mist darauf, oder aber, man macht im Garten eine Grube anderthalb Schuh tief, und setzet so viel Stauden darein, als man gedenket zu gebrauchen, bedecket hernachmalen die Grube mit Bretern, und bringet oben auf dieselben Pferdte-Mist, so werden die Stauden in 10 Tagen gewiß gelbe und zum Gebrauch dienlich seyn.

Gegen den Winter, wenn man merket, daß sich starke Fröste einstellen wollen, welche sie nicht vertragen können, hebet man sie zur Mittags-Zeit, wenn sie trocken geworden, aus der Erden heraus, und pflanzet sie in Keller in Erde oder Sand.

Im Frühjahre, wenn man vermuthet, daß die grösten Fröste vorbey, verpflanzet man sie zum Samen, weilen solcher allemal viel besser und reif er wird, als von denenjenigen Stauden, welche im Frühlinge zeitig gesäet worden, und noch dasselbe Jahr aufschiessen. Jedoch wenn man keine Stauden den Winter hindurch übrig behält und durchbringet, so muß man aus der Noth eine Tugend machen, und den Samen zu Anfange

des

des Aprils auf ein Beet säen, und wenn solcher aufgegangen und sechs Blätter erreichet, mit einem Jäte-Häcklein durchschneiden oder verziehen, daß die Pflänzlein 6 bis 10 Zol weit von einander kommen. Die schönsten und recht krausen Pflänzlein lässet man stehen, welche hernach von selbsten aufschiessen. Man muß auch den Samen wohl reif werden und über die Zeit stehen lassen, weilen er nicht sonderlich ausfället. Ist er recht trucken und dürre geworden, so lässet man ihn ausdreschen und reine machen. Wenn er an einem lustigen Orte verwahret wird, so bleibet er 6 Jahr zum Aufgehen gut. Immer dergleichen Samen zu bauen, ist nicht rathsam, indem er sonst dahin gewöhnet wird, daß die Stauden gegen den Herbst alzuzeitig in ihre Samen-Stengel aufschiessen: drum ist es sicherer und gewisser, von den über Winter aufbehaltenen Samen-Stauden solchen zu erziehen.

Heinrich Hesse in seiner Garten-Lust schreibet von den Winter-Endivien, wie man solchen den ganzen Winter hindurch bringen solle, also: "Gegen den Winter, wenn es wil anfangen zu "frieren, nimt man, wie oben gemeldet, die Stö"cke heraus, und verwahret solche an einem trocke"nem Orte etwa 14 Tage, bis sie ganz welk wor"den sind, alsdenn so kan man so viel man pflan"zen wil, fein abputzen, zubinden, und in frischen "Sand in einem Keller oder Gewächs-Hause ein"pflanzen, und die andern in dem Gewächs-Hau"se dünne von einander auf ein Bret legen, und

"so

"so lange liegen lassen, bis die Verpflanzten bald
"verbrauchet sind. Alsdenn kan man wiederum,
"so viel man nöthig hat, ausputzen, oben zubinden,
"wieder einsetzen, und allemal so fortfahren. So
"kan man ohnfehlbar den ganzen Winter durch
"bis Ostern, denselben zur Speise haben.

Es ist also dieses die beste und richtigste Anweisung, wie man die Winter-Endivien durch den ganzen Winter gut behalten kan. Denn mancher, der es nicht verstehet, möchte wohl denken, daß die Endivien nothwendig verderben müsten, und wenn sie so lange ungepflanzet liegen blieben, dürre und welk würden. Aber es ist derselben Natur also beschaffen, und darf sich keiner befürchten, daß sie verderben. Ich habe sie oftmals den ganzen Winter also liegen lassen, und im Frühjahre wieder in Garten gepflanzet, so sind sie wiederum grüne geworden und gewachsen, und haben endlich ihren reifen Samen gebracht.

§. 4.

Vom Majoran. Ich habe albereits von der Erziehung des **Majorans, Meirans,** Majorana vulgaris, C. B. P. Majorana majori folio, ex semine nata, J. B. p. 25. im ersten Theile in der Abhandlung vom S. W. etwas gedacht; weil aber solches nur beyläufig und zur Erläuterung geschehen, so muß hier billig weitläuftiger davon gehandelt werden. Obgleich diejenigen, welche diesen Samen in unsern Landen zu erziehen gesonnen, wenn sie auch ihren Zweck erlangen, schlechten Profit davon zu gewarten haben, so ist es doch gewiß, daß es

es dahin zu bringen, wenn man solchen auf ein Mist- oder Treibe-Bette säet, darauf stehen läßt, und den Stauden ihren Raum giebt. Inzwischen ist es doch besser solchen aus Frankreich oder Italien zu verschreiben, und wenn man ihn aus der ersten Hand haben kan, so erhält man ihn unterweilen ganz wohlfeil.

Bey dem Einkaufe dieses Samens ist zu merken, daß je stärker der Geruch ist, desto besser er ist, solte er aber nicht mehr stark riechen, so ist es eine Anzeige, daß viel alter Same darunter gemischt worden. Doch sind einige Samen-Händler so schlim, daß, wenn sie dergleichen verdorbenen Samen haben und dennoch verkaufen wollen, sie ihm den Geruch eben so stark wieder geben können, als wie er vorhero gewesen. Sie nehmen dürre Majoran-Blätter und reiben den Samen damit, lassen alsdenn solchen wiederum durch ein Sieb lauffen, damit die Blätter zurück bleiben, so ist die Sache fertig. Am allerbesten ist es, daß man meine p. 19. in der Abhandlung vom S. W. angegebene Probe zur Hand nehme, denn so ist es am gewissesten solcher Betrügerey zu entgehen. Wie lange dieser zum Aufgehen gut bleibet, ist im ersten Theile zu ersehen.

Das Land, worauf man den Meiran säen wil, muß man, sobald man in die Erde kommen kan, wohl graben und düngen lassen, es sey mit frischem oder alten Mist, welches gleich viel gilt, jedoch kan diese Arbeit auch langsam zur Herbst-Zeit im November und December vorge-

nommen

nommen werden. Nach gethaner Arbeit lässet man es dabey beruhen, bis man meynet, daß die Fröste vorbey seyn möchten, welches mehrentheils um das Ende des Aprils, oder um den Anfang des Mayes ist.

Will man nun mit dieser kleinen Sämerey das Bestellen vornehmen, so muß das Land nothwendig Fus für Fus zusammen getreten werden, wie im ersten Theile p. 127. bey der dritten Regel zu ersehen. Nach diesem Zusammentreten wird das Land fein ordentlich gleich und klar gerechnet, und alsdenn der Same oben aufgesäet, und ganz flach und gelinde untergerechnet.

Oben auf das Land wird über und über kleiner verfaulter leichter Pferde-Mist, nicht dicke, sondern daß er nur die Erde bedecket, gestreuet, wodurch zuwege gebracht wird, daß die Erde unten feuchte bleibet, und weder die Regen-Würmer den aufgehenden Samen mit in ihre Löcher ziehen, noch andere Würmer denselben abfressen können. Siehe hiervon im ersten Theile p. 64.

Bey warmer Witterung will er alle Tage begossen seyn, womit man so lange fortfahren muß, bis sich an den Pflänzlein das vierte Blat zeiget, denn wenn der Same in der Keime liegt, und die Sonne den Erdboden dürre und trocken machet, so müssen nothwendig die subtilen Keimlein verdorren; aber durch das öftere Begiessen und Besprengen werden sie erhalten. Wenn nun der Meiran 3 Zol mit seinen Blättern in die Höhe

gewachsen und zu dicke stehen solte, muß man solchen verziehen, so, daß die Pflanzen 4 bis 5 Zol weit von einander auf dem Lande stehen bleiben. Die ausgerauften Pflänzlein können entweder andern Leuten zum Versetzen verkaufet, oder auf ein Land 4 bis 5 Zol weit gepflanzet werden, doch also, daß 2 bis 3 solcher Pflänzlein zusammen in ein Loch zu bringen sind. Wenn sie unterweilen begossen, und zur gehörigen Zeit feuchte und vom Unkraute reine gehalten werden, so geben sie in dem September grosse Büsche, daß man sein Vergnügen daran haben kan. Die mehresten pflegen diesen Samen auf die Mist=Bette zu säen, und wenn die Ståudlein zum Versetzen dienlich, so pflanzen sie solche auf die Garten=Bette, welches zwar nicht zu verwerfen ist; allein dieses gehöret nur für diejenigen, welche keine solche Gelegenheit als wir haben, alwo sich zwischen den Ländereyen Wasser=Gräben befinden, und welche ohne diß nicht wissen, wie sie den in Bündel gebundenen Meiran vertreiben und verkaufen sollen. In unsern Erfurtischen Feldern werden viele Ländereyen damit besteller. Gemeiniglich wird er um Bartholomäi und kurz vor den Michels=Tag abgeschnitten. Was nicht verkauft wird, bringet man auf einen lüftigen Boden, und hänget die Bündel eines an das andere auf Säumen und Schnüren, oder wenn man dergleichen nicht hat, leget man solche auf einen recht reinen und lüftigen Boden nach einander hin. Doch merke man hierbey wohl, daß die Bündel täglich müssen umgewendet

werden, sonsten wird der Meiran schimlich und schwarz, daß die Käufer, Apothecker, Materialisten und Metzger solchen hernachmalen nicht gern annehmen. Bey dieser Erziehung ist auch wohl zu beobachten, daß man dergleichen niemals zwey Jahr nach einander auf ein Land bringen darf, indem solcher das Land gewaltig aussauget, welches ich einigemal erfahren, und bey andern auch angemerkt habe. Ja ich habe wahrgenommen, wenn der Meiran im andern Jahre, obgleich das Land wiederum gedünget worden, im besten Wachsthume gewesen, und über die Helfte in schöne Blätter und Stauden getrieben, daß er schwarz und dürre geworden. Aus angeführter Ursache muß man beständig mit der Länderey umwechseln, und nicht eher wieder Majoran auf ein Land säen, bis solches einige Jahre wiederum mit andern Früchten bestellet worden. In der Küche wird dieses Kraut vielfältig zum Gewürz an Fleisch, Fischen, Würsten und andern Speisen gebrauchet, welches denenselben einen guten Geschmack zuwege bringet.

§. 5.

Vom Basilien-Kraute.

Eines der besten und schönsten Kräuter, welche hieher gehören, ist auch das Basilien-Kraut. Es giebt gar viele Sorten von diesem Gewächse, und obgleich Bauhinus derselben nur eilfe erzehlet, so findet man doch weit mehrere. Ich habe nicht nur selbst viele unvergleichliche Sorten beyeinander gehabt, sondern ich habe auch derselben bey einem vornehmen Freunde alhier wol 20 derer-

selben

selben, welche alle an Farbe, Blättern und Ansehen unterschieden waren, angetroffen. Nur einige davon anzuführen, so sind bekant:

1) Groß Basilien-Kraut, Ocimum latifolium, maculatum & crispum, C. B. Pin. Basilicum Indicum maculatum, Eystett.

2) Basilien ohne Flecken mit grünen Blättern, Ocimum caryophyllatum majus, C. B. Pin.

3) Klein kraus Basilien-Kraut, Ocimum minimum.

Wenn diese und andere Sorten im Garten unter einander gestellet werden, geben sie ein artiges Ansehen; doch hat immer eine vor der andern einen guten und annehmlichen Geruch.

Dieses Gewächs kan nicht von allergeringsten Reif, vielweniger einen Frost vertragen, um deßwillen darf man den Samen nicht eher als in der Helfte des Aprils in ein Mist-Beet bestellen lassen, welcher des Nachts mit Bretern oder Stroh-Decken verwahret werden muß, damit die Kälte nicht hinein dringen kan. Wenn der aufgegangene Same darin so viel gewachsen, und keine Reifen mehr zu besorgen sind, so können die besondern Sorten in die Scherben, die andern aber, welche zur Küche oder in denen Apotheken gebrauchet werden sollen, auf ein solches Land, wie in der vorherigen Numer bey dem Meiran gedacht worden, 9 Zol weit von einander nach der Garten-Schnure gepflanzet werden.

Hierbey muß ich aber noch melden, daß die kleinesten Sorten im Lande nicht gerne gut thun wollen, indem sie sehr zart und weichlich sind, und um deßwillen muß man sie in eine gute zubereitete Erde in Scherben versetzen, und diese sind nicht sowohl zum Gebrauch, als vielmehr zum Vergnügen zu erziehen; doch haben sie eben so wohl ihre Tugenden als die andern Sorten.

Ueberhaupt liebet dieses Gewächse einen zur Sonne wohlgelegenen Ort, und mäßiges Begiessen. In unserm Climate bringet es wenig oder selten reifen Samen, doch erhält man von denjenigen Stauden, welche in ein Mist-Bette gesäet worden, und an ihrer Stelle ohngehindert stehen bleiben, gewiß guten und vollkommenen Samen.

Man kan diesen Samen auch im Garten auf ein besonder Land säen, welches aber nicht eher geschehen darf, als zu Anfange des Mayes; sonsten erkältet derselbe in der Erde, und gehet hernachmals nicht auf. Im übrigen wird mit Aufwerfung des verfaulten Pferde-Mistes eben so verfahren, wie bey dem Meiran berichtet worden. Es muß aber auch diesen Pflanzen, welche auf dem Lande sollen stehen bleiben, ein halber Schuh Raum gegeben, und die zunahe stehende verzogen und auf ein besonderes Beet gepflanzet werden. Wenn sie zum Gebrauch verkürzet und verschnitten worden, so wachsen wiederum andere Neben-Zweige hervor, und diese werden gegen den Herbst völlig hinweg geschnitten und auf einen lüftigen Boden geleget, öfters gewendet, und

hernach in Apotheken verkaufet, wiewol sie solche auch grüne in Bündeln anzunehmen pflegen.

§. 6.

Vom Borragen oder Borretsch.

Das Borragen, Borretsch-Kraut, Borrago officin. Buglossum latifolium, Borrago flore coeruleo & albo, C. B. P. wird im Früh-Jahre zu Anfange des Aprils in gemeine Garten-Erde gesäet, und wenn man es einmal im Garten hat, so behält man es beständig darinnen, indem sich dasselbe durch den ausfallenden Samen von selbsten vermehret. Wenn derselbe zu überflüßig aufgehet, können die Pflänzlein verzogen werden, damit sie einen guten Schuh Raum bekommen. Sie nehmen mit allerhand Erdreich vorlieb, und wenn die Pflanzen noch jung sind, können sie zum Sallâten, zum Brühen und Kochen an die Speisen gebrauchet werden.

Hierbey erinnere ich mich einer poßirlichen Historie: Es hatte vor einigen Jahren ein vornehmer Garten-Liebhaber dieses Gewächse im Ueberfluß in seinem Garten, in welchem Er auch in dem vorigen Jahre Esels-Gurken gehabt, deren unten mit mehrerm sol gedacht werden. Diese letztern aber, wenn ihre Frucht reif wird, werfen oder spritzen ihre Kern im ganzen Garten herum, welche sich hernachmals 3 bis 4 Jahre in der Erde erhalten und aufzugehen pflegen, und wenn ihre Pflanzen noch jung sind, so sehen die Blätter den Borragen-Blättern ganz gleich. Dieser Freund ließ also auf das Frühjahr im May eine Quanti-

tät junge Borragen-Pflanzen zum Sallate aufsuchen, und brachte dergleichen Eselsgurken-Stauden mit darunter. Als er sie genossen und einige Stunden im Leibe hatte, so fiengen sie entsetzlich an zu purgiren, daß er fast daran gestorben wäre. Weßwegen auch Elaterium der Extract hiervon genennet wird. Wenn man also diese zweyerley Gewächse zu gleicher Zeit im Garten hat, so muß man sich bey dem Gebrauche wohl vorsehen. Ihre artige blaue und weisse Blumen zeigen sich gemeiniglich im Monat Junius und Julius, ja bis gegen den Herbst.

§. 7.

Vom Dragun, Dragoncell.

Der Dragun, Dragoncell, Kaysers-Sallat, Dracunculus hortensis, C. B. Pin. Abrotanum linifolio acriore & odorato, Tournef. instit. bringet hier zu Lande keinen reifen Samen hervor, und kan folglich nicht daraus erzogen werden. Dannenhero wird er durch die Wurzeln derer Stöcke, welche im Martio von einander gerissen werden, vermehret. Er verlanget einen mittelmäßigen Ort im Garten, und pfleget sehr stark auszulaufen und sich zu vermehren, und eben darum muß man ihn nicht in ordentliche Garten-Beete, sondern an einen verlohrnen Ort des Gartens pflanzen. Er wächset zwar auch an denen Orten, welche an der Sonne liegen, doch aber besser, wie gemeldet worden, an mittelmäßigen Oertern. Er kan auch den Winter über im Lande die Kälte erdulden; wenn aber die Stöcke zu alt wer-

werden, so gehen sie dennoch zu Grunde. Mehrentheils bringt er jährlich seine Blumen im Julius und Augustus, aber, wie gedacht, keinen reifen Samen.

Dieses Kraut gehöret unter die Kräuter-Salläte, und wenn von denselben etwas klein zerschnitten und unter den ordentlichen Sallat mit untermenget wird, so giebt es einen artigen Geschmack; ingleichen ist es auch zu gebrauchen an andern Speisen, als Fleisch und Hüner, welchen es gleichfals einen anmuthigen und würzhaften Geschmack zuwege bringet.

§. 8.

Hierher gehöret auch der Spinat, Pinat, Pinet, Spinetsch, Grün-Kraut; so wohl Spinacia vulgaris, capsula seminis aculeata, Tournef. Spinacia mas, I. B. Lapathum hortense seu Spinacia semine spinoso, C. B. P. als auch Spinacia vulgaris capsula seminis non aculeata, Tournef. Spinacia sem. non pungente, folio majore rotundiore, I. B. Lapathum hortense seu Spinacia semine non spinoso, C. B. P. Vom Spinat.

Woher dieses Kraut den Namen Spinat überkommen, ist gar leicht zu urtheilen, weil nehmlich der Same desselben stachlich, so ist es a spinoso semine also benennet worden.

Es giebt zweyerley Sorten desselben. Der Same von der ersten ist stachlich, und hat spitzige Blätter. Die andere Sorte aber hat etwas rundere Blätter, auch ist der Same nicht stach-

lich. Was die Farbe, sowohl als die Blätter und den Samen anbelanget, so hat er einerley Ansehen. Die mehresten halten den runden nicht für so dauerhaft, als den stachelichten und langen. Allein der runde, welches ich selbsten probiret, ist fast noch dauerhafter, und, wo nicht besser, doch zum wenigsten jenem gleich. Die Erziehung ist einerley.

Das Land, worauf man den Spinat säen will, muß zur Sonne wohl gelegen seyn, auch vorhero wohl gedünget und gegraben werden. Wenn dieses verrichtet, wird der Same, jedoch nicht alzu dicke, sondern daß er etwa vier Zol von einander zu liegen komt, oben aufgesäet. Hierauf wird derselbe eingefüsselt, eingetreten, und das Land hernachmals fein gleich gerechnet. Die allerbeste Zeit, solches vorzunehmen ist um Bartholomäi, auch 2 bis 3 Wochen langsamer, daher solcher noch vor dem Winter hervor wächset, sich bestaudet, und desto besser dauret, daß man im Winter und bey angehendem Frühjahre davon gebrauchen kan. Es wird allhier viele Ländereyn in den Gärten damit besäet, wovon die Gärtner-Leute einen guten Nutzen haben.

Wer den Spinat im Frühlinge säen wil, muß solches zu Anfange des Aprils von Monat zu Monat vornehmen, so hat man beständig jungen Spinat; doch muß er bald gebrauchet werden, sonst pfleget er in die Samen-Stengel zu treiben. Derjenige, welcher vor den Winter gesäet worden, kan zwey- bis dreymal mit einem Messer nahe an der

der Erde hinweg geschnitten werden, und wächset nach dem ersten Abschneiden wiederum recht schöne, daß man es fast nicht merket, daß er abgeschnitten worden.

Wenn solches Abschneiden zum 2ten oder drittenmale geschehen, so wird das Land mit breiten Hacken fortgearbeitet, damit die Herze von denen Spinat-Wurzeln weggeschnitten werden. Wenn also der vor dem Winter gesäete Spinat von dem Lande herunter ist, so kan man Gurken, Sallat, Zellerie, Winter-Sallat und dergleichen darauf bestellen lassen, worauf die allerschönsten Früchte wachsen, weil das Land vorher gedünget worden, und die Besserung noch darin befindlich ist.

Den Samen zu erziehen ist gar leicht. Man lässet ein Beetgen von dem vor Winters gesäeten Spinat darzu stehen, ohne daß er abgeschnitten wird, oder man säet solchen auf das Frühjahr im Merz auf ein besonderes Fleck, so wird dieser eben sowohl als der vor dem Winter gesäete aufschiessen und seinen Samen bringen. Doch muß der Spinat, welchen man im Frühjahre gesäet hat, vom Unkraute gereiniget und die zu dick stehenden Stauden mit dem Hand-Jätehäcklein durchschnitten werden, daß sie 6 Zol weit von einander zu stehen kommen. Wenn die übrigen Stauden in ihre Samen-Stengel gehen und anfangen zu blühen, welches gemeiniglich in der Mitte des Mayes geschiehet, so findet sich allemal, daß der vierte Theil derselben taub wird, sonder-

lich, wenn sie anfangen zu körnen und noch zum Theil blühen. Diese taube Stauden sind gar leichtlich daraus zu erkennen, wenn sie, so man daran greifet, vielen Staub von sich geben, welches andere Gewächse in einer solchen Vielheit nicht zu thun pflegen. An welchen Stauden man dieses merket, dieselben ziehet man aus dem Lande heraus, und wirft sie hinweg, denn an diesen wächset nimmermehr Same, und durch dieses Durchraufen bekommen auch die guten Samen-Stauden bessern Raum, Luft und Sonne.

Man muß auch, so bald als der Same hart wird, solchen einernten; denn die Vögel fressen ihn in kurzer Zeit hinweg. Wenn der Same zur völligen Reifung gelanget, wird er ausgeraufet, auf einen lüftigen Boden gelegt, und wenn er recht trocken geworden, ausgeschlagen und reine gemacht. Auf dem Boden, alwo er ausgebreitet worden, muß unterweilen wegen der Mäuse darnach gesehen werden, indem sie ihn überaus gerne fressen. Er gehet 6 Jahr auf.

§. 9.

Vom Körbel. Weil der **Körbel, Kerbel, Körbel-Kraut**, Cerefolium officinarum sive Chærophyllon Tournefortii. Chærophillon sativum, C. B. P. Chærophillon, I. B. als ein sehr gesundes Kraut mit unter dem Spinat gekochet wird, so habe ich ihn zugleich hier mit beschreiben wollen. Er erfordert mit dem Spinat einerley Erdreich, Pflegung und Wartung, und dauret gleichsfals den Winter über. Der Same

aber

aber lieget einige Zeit länger in der Erde, als der Spinat. Er vermehret sich auch unterweilen vom ausfallenden Samen selbsten.

Wenn er in etwas erwachsen, kan man ihn den ganzen Winter, wenn es offen Wetter ist, abschneiden und zu Suppen und Sallåten gebrauchen. Er treibt allemal, wenn er abgeschnitten worden, wiederum junge Blätter. Wer ein Liebhaber davon ist, kan solchen auch alle Monate bis in den September säen, wodurch man beständig jungen Kerbel überkomt, und in die Küche haben kan.

Den Samen zu erziehen ist ebenfals sehr leichte. Man kan ihn im Merz in Garten auf ein Beet säen, so schiesset er bald in Samen, und beginnet im May zu blühen.

§. 10.

Die beyden Sorten der Garten-Kresse, als die ordentliche gemeine, Nasturtium hortense vulgatum, C. B. P. und die grausse schmal-blättrige Garten-Kresse, Nasturtium hortense crispum, latifolium & angustifolium C. B. Prodr. Nasturtium crispum, I. B. sind so wohl am Geschmacke als Ansehen wenig unterschieden. Dieser Kraut wird viel zu Sallåten gebrauchet. Wenn man den Samen gleich nach Weyhnachten, und so fort von 14 Tagen zu 14 Tagen entweder in Garten-Scherben oder in lange Kasten, recht dicke säet, darnach fleißig begiesset, und an die Sonne und Fenster der Stuben, oder auch in ein Gewächs-Haus stellet, so kan man zeitig den Win-

Von Garten-Kresse.

ter

ter über hiervon Sallat haben. Denn wenn die Kresse 2 bis 3 Zol lang erwachsen ist, kan man sie schon schneiden und gebrauchen. Wenn man im Frühjahre die Garten-Beete damit einfasset, so siehet es gar fein aus. Es müssen aber vorhero nach der Garten-Schnure mit einem Pfahle Reifen oder kleine Furchen 1 Zol tief gemacht werden, sodann säet man den Samen fein dicke in die besagte Furchen, und bedecket ihn mit der Erde. Man kan auch allerhand Abzeichnungen, als verzogene Namen, Lust-Beete, und dergleichen mit dem Pfahle machen, und den Samen dicke hinein säen, welches überaus wohl aussiehet, und nicht allein einen Zierrath, sondern auch einigen Nutzen bringet. Wil man hiervon keinen reifen Samen ziehen, so kan er auch unter der Scheere gehalten werden. Es können auch die Samen, welche auf die Mist-Beete gesäet worden, damit unterschieden werden. Den Samen zu erziehen ist am besten, wenn man ein besonderes Beet im Garten jedoch nicht allzudicke damit besäet, welches im April am besten geschiehet. Er verlanget ein mittelmäßiges gegrabenes Erdreich, und einen zur Sonne wohl gelegenen Ort, alwo er seinen reifen und vollkommenen Samen hervor bringen wird.

§. II.

Vom Löffel-Kraute.

Das Löffel-Kraut, Cochlearia folio rotundo, C. B. Cochlearia, I. B. wird im April und bis zu Ausgang des Mayes in ein gut gedüngtes Land an einen schattigen Ort bestellet.

Es gehet aber gemeiniglich etwas langsam zu, ehe der Same aufgehet, weßwegen man bey warmen und trockenen Sommer-Tagen öfters begiessen und so lange damit anhalten muß, bis derselbe aufgegangen. Wolte man aber solchen an einen zur Sonne gelegenen Ort säen, so würden ihn die Erdflöhe gar bald abnagen, indem sie nichts liebers, als dieses Kraut, wenn es jung und im Aufgehen begriffen ist, abfressen. Ist nun das Löffel-Kraut in etwas erwachsen, so muß es den Sommer über vom Unkraute reine gehalten, und fleissig gejätet werden. Es kan dieser Same auch um Bartholomäi auf oben beschriebenes Land gesäet werden, und zwar um deswillen, damit man im Frühlinge etwas Löffel-Kraut zum Gebrauch frühzeitig haben kan, das andere Jahr darauf bringet er erstlich seine weisse Blümchen, und seinen Samen, welcher aber nur ein Jahr völlig und im andern kaum die Helfte aufgehet.

Wie dieses Kraut überhaupt von vortreflichen Eigenschaften ist, so kan man es auch zur Herbst-Zeit in der Wein-Ernte wohl brauchen, einen guten Most zuzubereiten. Wenn nemlich der Most von der Kelter recht helle ablauft, so wird hiervon so viel gesamlet, als man in ein Faß verlanget, in welches man vorhero recht rein gewaschene Löffelkraut-Blätter zum Spund-Loch hinein stecket, und zwar so viel, bis man die Blätter mit dem Finger erreichen kan. Alsdenn schüttet man den hellen Most darauf, bis das Faß voll ist. Hernach wird vor etliche Pfennige gestossener

Senf

Senf nach Proportion des Fasses in ein klein reines Säcklein gethan, und an einem Faden zum Spund-Loche hinein gehänget. Hierbey ist aber die Vorsicht zu gebrauchen, daß ein verzinnetes Blech mit Löchern, dergleichen an denen Reibe-Eisen, welche man in der Küche brauchet, sich befinden, gleichsam wie ein Futterai über den Zapfen an den Boden angenagelt werde, damit die Blätter sich nicht vor das Zapfen-Loch legen, und der Most helle kan abgezogen werden. Hierdurch wird der Most bis Ostern und noch länger conserviret; doch aber muß das Faß wohl verspündet werden, daß keine Luft hinein kommen kan. Auch muß man solchen Most nicht in einen Keller, sondern an einen kühlen und kalten Ort im Hause legen. Wenn man denselben in Keller bringet, so fängt er an zu brausen, wovon ihm der gute Geschmack hernachmals vergehet.

§. 12.

Vom Thymian.

Der Thymian, Thymus vulgaris folio latiore, C. B. P. Thymum durius, Dod. Pempt. Serpillum hortense, Dod. Icon. wird auf dreyerley Art vermehret. Erstlich durch die Zweige, welche im Merz und April abgeschnitten und gepflanzet werden. Zum andern durch den Samen, welcher im Merz und April in ein gut gedüngtes Erdreich gesäet wird. So bald der Same eingerechnet worden, muß oben auf das Beet kleiner Pferde-Mist aufgestreuet werden, wie oben bey dem Majoran gemeldet worden.

Den

Den Sommer über muß er öfters begossen und vom Unkraute gesäubert werden. In dem Herbste, im September oder im Frühjahre kan er ausgehoben und reihenweise auf ein ander Beet einen halben Schuh oder auch nach jedes Belieben noch weiter gepflanzet werden. Man kan ihn auch wie den Majoran pflanzen, oder auch die Rabatten und andere Garten-Beete damit einfassen und wie den Buchsbaum unter der Garten-Scheere halten.

Drittens geschiehet die Vermehrung durch Zertheil- oder Zerreissung derer alten Stöcke, wenn sie nemlich zwey oder drey Jahre gestanden haben. Hierbey habe ich auch angemerket, daß, wenn man den Thymian langsamer als Bartholomäi beschneidet, die Stöcke gerne erfrieren, welches daher komt, weil die Zeit kurz ist, daß sie sich vor dem Winter wieder bewachsen und bestauden können.

Die Erzeugung des Samens brauchet keiner sonderlichen Mühe, ausser daß man nach der Blüte, welche sich im Julius und Junius einstellet, wohl Achtung geben muß, ob sich einige Körnlein zeigen, welche braun und reif sind. Wenn man diese gewahr wird, so muß man ihn abschneiden und sogleich auf Tücher legen und mit denenselben auf einen lüftigen Boden schaffen lassen, so lange bis er recht dürre geworden, alsdann kan man den Samen ausreiben und reinigen.

§. 13.

§. 13.

Von der Salbey.

Die verschiedenen Sorten der Salbey, als:

1.) Grosse Salbey, Salvia major.

2.) Kleine Kreutz-Salbey, Salvia minor aurita & non aurita.

3.) Salbey, welche am Rande gekerbet, Salvia angustifolia sertata.

4.) Dreyfärbige Salbey, Salvia tricolor, u. andere haben alle einerley Pflegung und Wartung, und werden auf dreyerley Art erzogen 1.) von Samen, welcher im Merz in gut gedünget und gegraben Land gesäet wird. Oben auf kan, wie bey dem Majoran, kleiner Pferde-Mist um der Regen-Würmer Willen gestreuet und das Land unterweilen wohl begossen werden. Ist der Same aufgegangen, so muß man ihn jäten und vom Unkraute reine und sauber halten. Wenn nun die Pflänzlein so viel erwachsen, daß sie zum Verpflanzen dienlich sind, so können sie um Bartholomäi auf ein Beet oder die Gänge damit einzufassen reihenweise nach der Schnure 1 Schuh weit von einander gepflanzet werden. 2.) Gehet ihre Vermehrung durch Zertheilung der alten Stöcke an. Solche können entweder im Frühjahre im März und April, oder im Herbste im September bis an die Blätter tief verpflanzet werden. 3.) Werden sie gut vermehret durch ihre Reiser, welche man im April und May abnimmt und in gute zubereitete Erde in Scherben stecket, weilen man nicht

nicht allemal von der dreyfarbigen verguldeten und groß-blätterichten Sorte Samen bekommen kan. Auch habe ich wahrgenommen, daß die dreyfarbige Sorte gerne aus der Art gehet, und gemeine Salbey daraus wird, weßwegen es am sichersten ist, dieselbe durch die abgeschnittenen Stängel fortzupflanzen.

Hierbey ist nöthig, daß anfangs die Scherben an einen schattichten Ort gestellet und fleißig begossen werden, da sie denn in weniger Zeit Wurzel gewinnen. Verfähret man also in dieser Verpflanzung, so wird man in kurzer Zeit zu einen grossen Vorrath gelangen.

Wenn der Same verblühet und die Körner in den Capseln zum Theil braun und schwarz werden, welches gemeiniglich um Johannis Tag geschiehet, so ist es Zeit, die Stengel abzuschneiden, welche alsdenn auf einen Boden, wo es keine Mäuse giebt, dünne hingeleget und trucken gemachet werden müssen. Der Same gehet 4 Jahr auf.

§. 14.

Das Saturey, Zatrey, Satureja sativa, I. B. Satureja hortensis sive Cunila sativa Plinii, C. B. P. wird anfänglich in gute gemeine Garten-Erde im April gesäet, und wenn man es einmal im Garten hat, so besamet sich es hernachmalen hier und da selbst, und brauchet keine fernere Wartung. Es hat dieses Kraut grossen Nutzen, sowohl grüne als gedürret in der Küchen. Wenn es an Oerter, wo Flöhe — Vom Saturey.

sind, gesträuet wird, sollen sie darvon sterben. Es bringet seine Blümgen im Julio. Wenn dieses Kraut nicht so dicke stehet, so giebet es kleine Bäumlein, welche artig anzusehen sind. Es hat Blätter wie der Hyssop, und Blümlein wie der Thymian, doch mit diesem Unterschied, daß dieselben nicht zusammen stehen, sondern hin und wieder zerstreuet sind, und zwischen denen Blättern und Stengeln hervor kommen. Das junge Kraut oder Blätter thut man auch unter die Salläte, an Phaseolen, und kleingerieben an die Brühen. Im Herbst samlet man den Samen und behält solchen auf, weil dieses Gewächse gegen den Winter vergehet, und dahero jährlich muß gesäet werden. Wiewohl es von den ausgefallenen Samen, wie schon gedacht worden, unterweilen mehr, als einem lieb ist, von selbsten aufwächset.

§. 15.

Von der Melte.

Von der Melte hat man Sorten, welche zur Speise zu gebrauchen sind; als die grosse gelbe, grüne, und rothe Garten-Melte, Atriplex hortensis, alba, sive pallide virens, C. B. P. Atriplex hortensis rubra, C. B. P. Unter diesen Sorten ist die gelbe die beste, die übrigen zwey Arten werden nicht sonderlich ästimiret. Der Same wird im Frühjahre auf ein besonderes wohlgegrabenes und gedüngtes Land gesäet. Wenn er aufgegangen und in etwas erwachsen ist, werden die jungen Pflänzlein mit dem Jäte-Häcklein anderthalb Schuh

weit

weit durchgeschnitten oder verzogen, damit sie genugsamen Raum zum Wachsthum bekommen. Diese verzogene oder durchschnittene Pflanzen können gesamlet und in der Küche wie der Spinat zugerichtet werden. Das Verpflanzen können sie nicht wohl vertragen, indem sie wegen ihres sehr zarten Wesens gar leicht verderben. Viele pflegen den Samen im Frühjahre mit unter den Möhren- und Zwiebel-Samen zu säen, welcher darinnen bald aufwächset, und zum Gemüß als eine gute Küchspeise wohl zu gebrauchen ist. Hierzu werden die Blätter abgeblatet, und die Stengel lässet man zum Samen stehen.

§. 16.

Die Petersilie, Peterlein, Eppig-Kraut, sowohl die ordentlichen Petroselinum officin. Apium hortense, sive Petroselinum vulgo, C. B. P. als auch die krause Apium crispum erfordert ein wohlgegrabenes und frisch gedüngtes Land, und kan im Herbst nach Martini, oder im Winter, wenn das Erdreich offen ist, auch so bald man im Frühjahre in das Land kommen kan, gesäet werden. Der Same bleibet lange in der Erden liegen, ehe er aufgehet, weshalben man solchen zeitig säen muß. Es ist einerley, ob man ihn an schattigte oder sonnigte Orte säet. Er verlanget keiner sonderlichen Wartung, ausser daß man ihn vom Unkraute reiniget und jätet. Von der Petersilie.

Das erste Jahr bringt er keinen Samen, wohl aber im andern, zu welchen man so viel, als man vermeynet, vonnöthen zu haben, stehen

lässet. Wenn derselbe zeitig, so schneidet man solchen über der Erden hinweg, und stellet ihn auf einen luftigen Boden, daß er recht dürre wird.

Wenn man Petersilien-Wurzel-Samen übrig haben solte, so könte solcher gleichfals hierzu gebraucht werden, und ist es einerley, ob Petersilien-Wurzel- oder ordentlicher Petersilien-Samen gesäet werde, nur in der Wartung ist ein Unterscheid. Denn von dem Petersilien-Samen werden Hände vol hingeworfen: hingegen wird der Petersilien-Wurzel-Samen sehr sparsam mit unter den Zwiebel-Samen gemenget, wie albereit oben beschrieben worden.

§. 17.

Vom Pfeffer-Kraute.

Das Pfeffer-Kraut, Lepidium latifolium, C. B. P. Lepidium Pauli, I. B. Lepidium Plinii, Dodon. Pempt. Piperidis offic. Lepidium latifolium serratum, Moris. H. 2. Lepidium Eginetæ Lob. wird erstlich durch den Samen erzogen, welcher im März an einen schattigten Ort gesäet wird, und brauchet keiner sonderlichen Wartung. Es pfleget einen Stengel 3 Schuh hoch zu treiben, und wo es einmal hingesäet oder auch gepflanzet wird, so vermehret es sich so häufig, daß man es nicht leicht wieder loß werden kan, weshalben man es auch unterweilen abstechen, und demselben die Wurzeln, welche überflüßig auslaufen, benehmen muß. So man es in feuchten Grund und Schatten pflanzet, welches durch Zertheilung derer Stöcke, sowohl im Herbst als Frühjahre geschiehet, so wächset es darinnen

innen fetter und wird am Geschmack besser. Es ist an sich ein Winter- und wucherndes Gewächse, und erfrieret niemalen. Es blühet gemeiniglich im Junius und Julius weiß und vierblättricht.

§. 18.

Der Portulac, Burzel, Burgel, Gensel, Burzel-Kraut, Portulaca latifolia, sive sativa, C. B. P. Portulaca hortensis latifolia, I. B. hat wie bekant ist, runde dicke, saftige, braunrothe Stengel, und an demselben breitliche fette Blätter und träget bleichgelbe Blümgen. Dessen Arten sind dreyerley, 1.) die gelbe, welche die beste ist; 2.) die grüne, welche gemein, und 3.) die kleine wilde, welche leztere nicht ästimiret wird. Vom Portulac.

Der Same wird im April in eine gute gedüngte Garten-Erde, alwo er mittelmäßige Sonne hat, gesäet. Er wil zum öftern begossen seyn, und wenn die Stäudlein erwachsen, und zum Verpflanzen dienlich, kan man sie einen halben Schuh weit auf ein besonderes und gedüngtes Beet setzen.

Es pflegen einige den Samen auch auf die Mist-Bette zu säen, um bey Zeit Sallat hiervon zu haben oder auch hiervon frühzeitig in ein Garten-Beet zu versetzen.

Dieses Kraut besamet sich auch von selbsten, und zwar unterweilen so stark, daß es einen nicht allemal lieb ist, jedoch ist der ordentliche Same, welcher jährlich von den gelben besonders gesam-

let wird, der beste. Die Blüte stellet sich ordentlich ein im Julius.

Wenn der Same anfängt zu reifen, darf man nicht darauf warten, bis er alle zeitig, sonst würde der beste ausfallen, und der schlimste gesamlet werden. Die Stengel werden abgeschnitten und sogleich auf ein Tuch geleget, damit sie können abtrockenen und hernachmalen ausgeschlagen werden.

§. 19.

Vom Fenchel.

Der Italiänische Fönchel oder Fenchel, Fœniculum dulce, majore & albo semine, I. B. Fœniculum Romanum, Tab. Vulgarius dulce. Lob. majore & albo semine. Diese Sorte hat sowohl, was den Samen als auch die Staude anbetrift, ein viel grösseres und schöneres Ansehen, als unser Fenchel.

Der Same wird zuerst aus Italien verschrieben, und im April in eine gute und wohlgegrabene und gedüngte Erde gesäet. Er verlanget einen recht warmen und zur Sonnen wohl gelegenen Ort, und wenn er aufgegangen und zum Verpflanzen dienlich, so hebet man die Pflänzlein aus, und setzet sie 2 Schuh weit in dazu gemachte Furchen, wie von der Erziehung des Sellery gemeldet worden. Er muß auch bey warmen Sommer-Tagen mäßig begossen werden. Im ersten Jahre pfleget er nicht leicht zu blühen, vielweniger Samen zu tragen, sondern das andere Jahr darauf, in welchem er, wie der einheimische im Julius und Augustus, wenn es einen warmen

Sommer giebt, sowohl blühet als auch seinen reifen Samen bringet.

Wenn er den Winter über im Garten bleiben sol, so häufelt man die Erde rings herum, und bedecket die Stöcke mit Moos oder leichtem Pferde-Mist. Einige pflegen sie auch gegen den Winter auszuheben, verpflanzen sie in Kasten und bringen solche in ein Gewächs-Haus, alwo sie den Winter über mit sehr weniger Feuchtigkeit erhalten werden. Im Frühjahre wenn man merket, daß keine Fröste mehr kommen möchten, werden sie wiederum in das Land gesetzet, und wachsen hernachmalen stärker, bringen auch gemeiniglich guten Samen. Ich habe sie öfters Armes dicke erzogen.

Es machen die Italiäner von dieser Speise etwas sonderliches, und hat solches Herr D. Elzholz p. 117. in seinem neuangelegten Garten-Buche also beschrieben: "Süsser Fenchel aus Welschland, welcher jenen an Gütigkeit weit übertrift, "also, daß sich auch die rohen Stengel mit Anmuth essen lassen: einige geniessen sie vor sich, "andere mit Salz und Pfeffer: etliche machen sie "mit Eßig ein, und stellen sie auf bey Gebratenes. Viele schneiden die jungen Blätter mit "unter die Lactucke, derselben Kälte damit zu mäßigen, und den Geschmack zu verbessern."

Wenn der Same 4 Jahre hier erzogen wird, so degeneriret er, oder verwandelt sich in den gemeinen, weßwegen man nach 3 Jahren wiederum andere verschreiben muß. Wenn die Stengel

7 bis 8 Zol hoch gewachsen, so werden sie mit der Erden angehäufet, damit sie bleichen und weiß werden, um dieselben desto eher geniessen zu können.

§. 20.

Vom Sauer-Ampfer. Der Spanische lange Sauer-Ampfer, Acetosa Hispanica, maxima, Camerarii. Acetosa montana maxima, C. B. P. Oxalis sylvatica maxima, I. B. welcher der beste ist, liebet eine gute gemeine Garten-Erde, einen mittelmäßigen zur Sonnen gelegenen Ort, auch mäsige Feuchtigkeit, und wird am füglichsten durch Zertheilung derer Stöcke vermehret, welches sowol im Frühjahre als Herbste, doch nicht zu langsam vorgenommen werden kan. Den Winter über bleibet er im Lande, und dauret, wenn er alle drey Jahr einen Schuh weit umgepflanzet wird, viele Jahre; lässet man aber die Stöcke zu alt werden, oder nimt das Verpflanzen im Herbst zu spät vor, so erfrieren sie auch öfters, und der Frost ziehet sie den Winter über aus der Erden, daß die Wurzeln im Frühjahre auf dem Lande zu finden sind.

Es können auch ganze Stöcke mit voller Erde im Frühjahre ausgehoben und in ein Mist-Beet gebracht werden, um solchen zeitlich in den Suppen zu haben. Wenn hernach der andere in dem Garten aufgewachsen und zu gebrauchen ist, so kan man die auf dem Mist-Beete befindlichen Stöcke ausheben, und wiederum in den Garten setzen lassen.

Der runde Sauer-Ampfer, Acetosa rotundifolia, hortensis, C. B. P. Oxalis folio rotun-

rotundiore, repens I. B. ist von den vorigen, so- wohl an Blättern als an der Farbe sehr merklich unterschieden, auch am Geschmacke nicht so sauer, und wird eben also, wie vorher gemeldet worden, vermehret und gepflanzet, nur daß er, wo er einmal hingepflanzet worden, mit seinen Wurzeln in der Erden sehr um sich wuchert. Er ist hierin fast so schlim wie die Quecken, absonderlich wenn er in etwas in Schatten gebracht wird. Auf denen Mist-Betten läst er sich auch nicht so gut treiben, als der Spanische, wird aber von vielen um deß- willen erzogen, weil seine junge Blätter beständig nachschiessen. Er blühet gemeiniglich im Monat Junius, doch wird dessen Same in seltenen Jahren bey uns zeitig.

§. 21.

Die Rapunzeln, Winter-Rapunzeln, welche am Rhein-Strom und andern Orten, auch Maus-Oehrgen, Rapünzigen, Feld- oder Lämmer-Lattig, Nüsgen-Sallat genennet werden. Valeriana campestris inodoro major, C. B. P. Valerianella arvensis, præcox, humilis, semine compresso, Moris. Locusta Rivini. Locusta herba, I. B. Herba ramistica Jungermanni Lactuca agnina. Tabernæm. wachsen zwar hier um Erfurt in denen Weinbergen und an andern Orten herum wild, sie werden aber dennoch auch in denen Gärten sehr häufig gezeuget und gebauet, auch ordentlich auf den Märkten verkaufet. Es wird der Same auf gut gegrabenes Land, welches noch mittelmäßige

Von Rapunzeln.

Düngung in sich hat, um Bartholomäi, auch wol 14 Tage oder 3 Wochen eher gesäet, nachdem es die Umstände leiden.

Es kan hierzu ein solches Land erwehlet werden, alwo Spinat, Sallat, Zwiebeln, Gurken u. d. gl. vorher gestanden.

Wenn die Rapunzgen aufgegangen und in etwas erwachsen sind, muß das Jäten nicht versäumet werden. Gegen den Herbst erlangen sie vollends ihre Grösse, daß man sie den Winter hindurch und auf das Frühjahr zum Sallat gebrauchen kan. Sind die Rapunzigen alle verbrauchet, so kan man auf solches Land, wenn es vorher wohl gegraben worden, wiederum Gurken, Sallat u. d. gl. bestellen. Zum Samen lässet man ein Flecklein stehen, auf welches man genau Acht haben muß, daß er nicht ausfalle. Wenn man einige Körner auf der Erden gewahr wird, so ist es Zeit, solchen abzuschneiden, man leget ihn alsobald auf ein Tuch, und schaffet ihn mit demselben auf einen luftigen Boden, oder lässet ihn an der Sonne reif und dürre werden.

Diejenige, so in denen Weinbergen sich finden, wachsen aus ihren von sich selbst ausgefallenen Samen ohne Wartung, und werden deren in manchen Jahren mehr, denn in den andern gefunden, nachdem ihnen die Jahres-Witterung zu statten kömt. Es geschiehet auch hierdurch zum öftern, daß sie zur unrechten Zeit herfür wachsen, darum ist es besser, daß man sie zu gehöriger Zeit säet. Sie werden auch dadurch viel schöner und

schmack-

schmackhafter, als jene, indem dieselben gemeiniglich auf magern und geringen Erdreich wachsen.

§. 22.

Der Dill, Anethum hortense, C. B. P. ist ein Sommer-Gewächse, welches im Merz und April in ein mittelmäßiges Erdreich gesäet wird, und jährlich wiederum vergehet. Seinen Haupt-Stengel treibet es 3 Schuh hoch, die Nebenschosse aber etwas kürzer. Auf den Gipfeln des Stengels wächset ein Stern, welcher gelbe Blumen giebt, woraus ein breiter und dünner Samen folgt. Wenn derselbe zu Ende des Julii zum Theil reif werden wil, so muß öfters darnach gesehen werden, daß der mittlere Stern zuerst abgenommen werde. Denn da er nicht zu gleicher Zeit reif wird, so fället er leichte aus, und wird vom Winde bey warmen Sonnenschein hinweg geführet. Wenn man ihn einmal im Garten hat, und hiervon etwas ausfält, so gehet er, ohne daß man ihn bestellen darf, von sich selbsten auf, ja wenn man dieses Kraut nicht ausjäten lässet, so vermehret es sich im Ueberfluß. Von dem Dill.

Wenn die kleinen zerspaltenen Blätter, welche sich an den Samen-Stengeln befinden, abgenommen, gewachsen und kleine zerschnitten werden, geben sie einen sehr angenehmen Geschmack am Compest- und gescharbtem Kappes-Kraute.

Der Same, wie auch die Stengel, wenn sie noch etwas grünlich oder dürre sind, dienen auch überaus wohl zum Einmachen derer Wasser-Gurken. Sie werden unten auf den Boden der

Fäs-

Fässer, wie auch oben auf die Gurken geleget, und bringen denenselben einen guten Geruch und Geschmack zuwege. Einige Leute pflegen auch das Bökelfleisch mit diesem Samen einzumachen, und brauchen solchen auch unter die Würste, da wir aber noch bessere einheimische Kräuter, als Thymian, Majoran, Salbey u. d. gl. haben, so braucht man zu den letztern bey uns dergleichen nicht.

Das 2. Capitel.

Von den knollichten Erd-Gewächsen, wie auch vom Spargel und Artischocken.

§. 1.

Vom Sellerie. Der Sellerie, Celeri, Sellery, Apium hortense latifolium, C. B. P. Apium latifolium s. hortense maximum, Moris. ist ein fast bey allen Bürgern und Bauern sehr gemeines Gewächse, indem die Wurzeln fast an denen mehresten Speisen können gebrauchet werden, sonderlich aber an dürren Erbsen, Linsen, Graupen, an Rind-Fleische, Schöpsen-Fleische und Hünern. Desgleichen zum Salläten und dergleichen mehr.

Es giebt dreyerley Sorten von Sellerie, als 1.) der röthliche, dessen Wurzeln inwendig rothe Streifen haben, 2.) der Stauden-Sellery, welcher inwendig weiß, und viele Herz-Keimlein hat, und zum Salläten angenehm ist, 3.) der Knollen- oder Kohlrabi-Sellery, dessen Wurzeln so rund und groß werden, daß sie, wenn die daran befindlichen Zasern abgeputzt worden, denen Kohlrabien über der Erden an Grösse beykommen. Der Same kan sowohl zeitig im Garten auf ein Beet oder auch auf ein Mist-Bette gesäet werden. Wer solchen in den Garten säen wil, muß vorher das Land wohl düngen und graben lassen, welches vor oder nach dem Winter geschehen kan.

Ehe das Land besäet wird, muß es zuvor Fuß für Fuß zusammen getreten und fein gleich gerechnet werden, alsdenn wird der Same oben auf gesäet, und abermal fein sanfte eingerechnet; wolte man diesen kleinen Samen auf das frischgegrabene Land einsäen, so würde derselbe so tief in die Erde kommen, daß er nicht aufgehen könte.

Die beste Zeit zu säen ist im Februario, Merz und April, so bald als man in die Erde kommen und bestellen kan. Nach diesen muß leichter und fast verfaulter Pferde-Mist, wegen der Regen-Würmer oben darauf gestreuet werden, wie bey den Meiran und andern erinnert worden. Es bleibet dieser Samen 4, 5 bis 6 Wochen, nachdem es die Witterung giebt, in der Erden liegen, ehe er aufgehet.

Wird das Beet im Frühjahre dürre, so muß es begossen und so lange naß und feuchte gehalten werden, bis der Same aufgegangen ist.

Wenn die Pflänzlein so viel erwachsen sind, daß man sie ergreifen kan, so müssen sie zum wenigsten einen Zol weit von einander verzogen oder mit einem hierzu gemachten Jäte-Häcklein, welches nicht breiter als 5 viertel Zol seyn sol, durchschnitten werden, damit die übrigen desto stärker auf dem Beete wachsen, indem ihnen solches einen grossen Vorzug giebt.

Viele pflegen auch diesen Samen auf die Mist-Bette zu säen, und treiben solchen unter den Fenstern, wovon ich nicht viel halte, weil die Pflanzen hiervon dünne, quat und nicht so stämmicht werden. Siehe hiervon den ersten Theil des Land- und Garten-Schatzes oder Abhandlung vom Samen-Werk p. 51.

Die allersicherste Art, solchen auf die Mist-Bette zu säen, ist diese, daß man keine Fenster, sondern nur des Nachts Breter oder Läden darauf bringe, jedoch muß das Verziehen ebenermassen, wenn der Samen zu dicke aufgehet und in die Höhe wachsen wil, geschehen, damit die Pflanzen stämmicht werden. Ich habe aber auch bey den auf den Mist-Betten erzeugten Pflanzen befunden, daß zum Theil in ihre Samen-Stengel getrieben haben. Diesem Samen schadet keine Kälte, indem ich solchen einigemal vor dem Winter, im December, wenn es offen Wetter

gewe-

gewesen, bestellen lassen, und solches vor gut befunden.

Auf das Land, wo man den Sellerie hinpflanzen wil, kan man im Frühjahre allerhand Sallat, Monat-Rettige u. d. gl. bestellen. Sind diese verbrauchet worden, so können hernachmalen die Sellerie-Pflanzen, wenn es vorher gegraben wird, darauf gesteckt werden. Wil man aber das Land hierzu ruhen lassen, ohne solches vorher zu bestellen, thut man freylich besser. Noch besser aber ist es, wenn man es anderthalb Schuh tief hierzu reolen läst, wodurch man so grosse Knollen, als wie an denen Kohlrabi über der Erden bekomt.

Auf einen solchen gegrabenen oder reoltem Lande, werden Furchen oder Gräblein einen Schuh weit von einander, und 4 Zol tief gemachet, und die Pflanzen ebenfals einen Schuh weit von einander hinein gesetzet, nachdem zuvor oben das Kraut, und von den Wurzeln etwas verkürzet worden.

So bald als die Pflanzen gesetzet, müssen solche begossen werden, damit sie desto eher bekleiben können. Wenn sie beklieben und ein wenig erwachsen, muß man sie vom Unkraute reinigen und mit dem Jäte-Häcklein durcharbeiten. Kommen sie alsdann zum bessern Wachsthum, so häufet man nach und nach die Erde an die Stauden, daß hernachmalen zwischen dem Sellerie ein kleines Gräblein wird. Das Begiessen muß den

Som-

Sommer über bey trockenem Wetter auch nicht verabsäumet werden.

Man kan auch auf dem Lande, wohin sie gesäet worden, die stärksten und weitläuftigsten Pflanzen einen Schuh weit stehen lassen, damit die Erde algemach bis an das Herze kan beygescharret oder angehäufet werden, wodurch man solchen zum Gebrauch etwas eher in die Küche bekomt.

Gegen den Winter, etwa zu Ende des Octobers, können diejenigen Stauden, welche im Sommer nicht verbrauchet worden, bey trockenem und schönen Wetter folgends ausgehoben werden. Man kan sie in Keller in Sand legen lassen. Da man aber zuvor das Kräuterich bis an das gelbe gänzlich hinweg schneiden muß, indem es nicht nur viel Raum erfordert, sondern auch darinnen verfaulen würde. Das Begiessen im Keller darf ja nicht überflüßig geschehen, sonsten verfaulet er, ehe man sichs versiehet. Wenn man viel Sellerie zum Verkauf erzogen hat, und solchen in einen Keller einzulegen, keine Gelegenheit haben kan, so kan man ihn auch im Garten aufbehalten.

Die allersicherste Art, die Stauden durch den Winter zu bringen, da sie unterweilen bis Pfingsten gut bleiben, ist diese: Man gräbet mit einem Spaten oder Grabe-Scheide 2 Schuh tief, und nach jedes Belieben etwa 3 Schuh breit, und schaufelt die Erde auf beyden Seiten; sodann nimt man den Sellerie, von welchem zuvor das Kräuterich mit einem Messer über die Helfte abgehauen worden, und leget eine Staude nach der andern in die

Gru-

Grube, so daß die Wurzeln an einander zu liegen kommen. Solche Grube lässet man so lange ohnzugedeckt offen, bis die starken Fröste sich einstellen wollen, alsdann scharret man die zu beyden Seiten herausgeworfene Erde oben darauf, und lässet es hierbey bewenden. Wenn man nun solchen zum Gebrauch haben wil, so kan die oben darauf geworfene Erde hinweggeschaffet, und der Sellerie nach der Ordnung heraus geholet werden.

Es pflegen auch einige die Stauden auf den Beeten, wo sie hingepflanzet worden, den Winter über stehen zu lassen, alwo sie nicht leicht erfrieren; doch leidet der Knollen-Sellerie gemeiniglich durch die Fröste noth, daß seine Knollen oder Wurzeln pelzig und hohl werden. Die zwey andern Sorten können den Frost eher leiden, hingegen sind sie auch auf dem Lande den Mäusen unterworfen, welche ihnen sehre nachgehen und die Wurzeln in der Erden wegfressen.

Die Samen-Erziehung geschiehet von den durch den Winter hindurch gebrachten Knollen, welche im Frühjahre anderthalb Schuh weit von einander in die Erde gesetzet werden, da sie denn in ihre Samen-Stengel aufschiessen, und ihren reifen Samen bringen. Hierbey merke man aber auch, daß man bey eine jede Samen-Staude einen Pfahl stecken müsse, daran die Sprossen müssen angebunden werden. Denn der Wind pfleget solche sonst über den Haufen zu werfen.

§. 2.

Von der Kümmel-Wurzel.

Die Kümmel-Wurzel, Carve, Carum Rivini, & Dod. Carus, I. B. Carvi offic. Carum, Matth. wenn man sie in den Gärten erziehen und zur Küche gebrauchen wil, wird sie in allen Stücken eben so begattet, wie der Sellerie, und gewinnet auch eben solche Knollen, wenn sie recht gewartet und gepfleget wird, wie der Stauden-Sellerie.

Wenn diese Wurzeln gekocht werden, so schmecken sie eben so süsse wie die Pastinat-Wurzeln, man kan sie auch wie die Zucker-Wurzeln zubereiten lassen.

Sie erfrieren nicht leicht, es sey denn in sehr starken und harten Wintern. Auf das Frühjahr treiben sie ihre Samen-Stengel, und geben hernach ihren reifen Samen.

Im Franken-Lande werden sie häufig um des Samens willen erzogen, welchen sie an die Kauf-Leute verkaufen, indem derselbe allezeit schöner und grösser ist als der Wiesen-Kümmel.

Man darf aber diesen nicht mit der Kümmel-Wurzel in eine Classe stellen, denn so bald als der Wiesen-Kümmel reif ist, so verdirbt der Samen-Stengel gänzlich, daher sich derselbe alle Jahre durch den ausgefallenen Samen in den Wiesen vermehren muß. Der Wurzel-Kümmel ist also ein Winter-Gewächse, der Wiesen-Kümmel hingegen ein Sommer-Gewächse.

§. 3.

Von Erd-Aepfeln.

Hieher gehören auch die Erd-Aepfel, Erd-

Arti-

Artischocken, Artischocken unter der Erden, Sol altissimus, radice tuberosa, esculenta. Corona Solis parvo flore, tuberosa radice, Tournef. Instit. Helianthemum indicum tuberosum, C. B. P. Flos solis Farnesianus, Aster Peruanus, tuberosus. Sie werden um deßwillen von vielen auch Erd-Artischocken genennet, indem ihr Geschmack den Artischocken, wenn sie wie dieselben zugerichtet werden, nicht sonderlich ungleich ist. Weilen sie in unsern Landen keinen reifen Samen tragen, so werden sie von den Knollen vermehret.

Sie verlangen ein im Frühjahre wohl gegrabenes Land, welches noch einige Besserung oder Düngung in sich hat, man pflanzet sie reihenweise anderthalb Schuh weit in das Quadrat und 3 Zol tief, und erwehlet dazu die allerkleinesten Knollen, oder so man deren nicht genung haben kan, so schneidet man die grossen in Stücker, doch also, daß an einem jeden Stücke ein Keim oder Knorren bleibet, wodurch sie sich vermehren und ohne sonderliche Bemühung häufig hervor wachsen.

Man hat weiter nichts dabey zu besorgen, als daß man sie den Sommer über von Unkraute reinlich halten, nnd unterweilen das Erdreich mit einer breiten Hacken umarbeiten lässet.

Man lässet sie also den Sommer über mit ihren markigten Stengeln, welche sie 9 bis 10 Schuh in die Höhe treiben, ungestöhret fortwachsen, wobey wohl zu merken, daß dieselben nicht sollen ab-

geschnitten werden, sonst würden die anwachsenden Knollen nicht alleine kleine bleiben, sondern auch dadurch holzigt und hart gemacht werden, welches ich selbsten mit Schaden erfahren habe. Ich vermeynte, es würden durch das Abschneiden der Stengel die Kräfte zurück und in die Knollen treten, daß folglich dieselben desto grösser und schöner würden: allein ich habe auch hier wahrgenommen, daß alles Abschneiden an den Gewächsen schädlich ist, wie oben bey dem Kohlrabi und an andern Orten Meldung geschehen.

Im November oder December hebet man so viel aus der Erden, als man vermeynet, den Winter hindurch in der Küche von nöthen zu haben, leget sie in ein Gemach oder Keller, und bedecket sie mit etwas Erde oder Sand, die übrigen lässet man den Winter über im Garten oder Lande stehen, indem ihnen kein Frost und Kälte schadet, und haben dahero keines Zudeckens nöthig. Sie können 4 bis 5 Jahr auf einem Flecke stehen bleiben.

Wenn man ein neues Beet wiederum anleget, kan man sie an einem solchen Orte, wo sie vorher gestanden, im nachfolgenden Jahre nicht gleich ausrotten, sondern es bleibet allezeit von den kleinen Knollen etwas zurück, welche man, wenn sie einer Elen hoch aufschiessen solten, mit samt den Stengeln ausreissen muß, so werden sie sich binnen 2 Jahren, wenn man damit continuiret, verlieren und vertilget werden.

Ihre Blüthen, welche sehr kleine sind, und

fast wie die Sonnen-Blumen aussehen, bringen sie bey uns im September und October, sie blü-hen aber nicht alle Jahre.

§. 4.

Die Tartufflen, Tartüfflen, Grund-Birn, Tartoffeln, sowol die mit weissen Blumen und gelben Aepfeln, Solanum tuberosum esculentum, C. P. P. Papas Peruanorum. Papas Americanum, I. B. flore albo, als auch die mit Pfirsig-blütfarbenen Blumen und röthlichen Aepfeln oder Wurzeln, Solanum esculentum tuberosum, radice rubro, werden von vielen mit den vorherbeschriebenen Erd-Aepfeln unrecht vermischet, denn sie sind sowol an Kräuterich und Knollen, als auch am Geschmack sehr von diesen unterschieden, können auch keinen solchen Frost wie die Erd-Aepfel vertragen, welche leztere man den Winter über im Lande kan stehen lassen. Da hingegen diese im October und November aus der Erden müssen ausgehoben und aufbehalten werden. Von Tartoffeln.

Einige wollen die Tartoffeln von ihren Samen erziehen, welches aber in unsern Landen vergeblich ist, weil der Same bey uns niemalen recht zeitig wird, und wenn dieses auch wäre, so würde man im ersten Jahre gewiß wenig Nutzen hiervon haben, indem ihre Aepfel nicht viel grösser als eine Nuß wachsen würden.

Da man nun einen viel näheren Weg zu ihrer Vermehrung gefunden, so hat man nicht nöthig, erst solche weitläuftige Versuche anzu-

stellen, sondern wer dergleichen zeugen wil, muß in dem October und November, welche zu überkommen suchen, die auch gar wohl zu haben sind, indem die Leute solche Metzenweise pflegen zu verkauffen. Die kleinesten Knollen werden hiervon zur Vermehrung ausgelesen, die grossen aber behält man zur Speise, oder vor das Schweins-Viehe zurück.

Die zum Fortpflanzen ausgesonderten Knollen werden im Keller oder in ein Gewölbe, wo es nicht hinein frieren kan, in Sand oder Erde gelegt, und Frühjahre auf ein wohl gegrabenes Land, welches noch einige Besserung in sich hält, gepflanzet oder eingeleget.

Hiermit verfahren unsere Leute also: Erstlich ziehen sie Reifen in die Länge und in die Quere nach der Garten-Schnure zwey Schuh weit von einander. Auf das Creutz oder wo sich die Reifen durchschneiden, machen sie mit einer breiten Hacke viereckigte Löcher 3 Zol tief, in diese legen sie in jede Ecke einen solchen Apfel oder Kugel 1 bis 2 Zol von einander, und scharren alsobald die Erde wiederum oben darauf. Solte man aber nicht genugsame kleine Kugeln zum Samen haben, so können die grossen in vier Theile zerschnitten werden, doch muß man darnach sehen, daß an einem jeden Stücke ein kleines Knötlein zu sehen ist, welches die austreibende Wurzel zuwege bringt.

Hierbey lassen sie es beruhen, bis ihre Keimen

men hervor stossen und ihr Kräuterich etwas erwachsen, alsdenn werden sie vom Unkraute gereiniget. Wenn nun ihre Blätter und Stengel 8 Zol in die Höhe gewachsen, so pflegen sie die Erde anzuhäufen, und lassen es dabey bewenden, bis gegen den Herbst. Alsdenn heben sie dieselben in trockenem Wetter mit einem Spaten oder breiten Grabescheide aus, und lesen ihre Aepfel zusammen. Ob man von diesen Aepfeln gelbe oder röthliche Kugeln hat, das ist einerley, indem sie am Geschmack nicht unterschieden; doch kaufen die Leute die gelben lieber.

Ich habe mit den Tartoffeln im Garten eine Probe machen, und dieselben mit leichtem Pferde-Mist wohl zudecken lassen, und alsdenn befunden, daß sie im Frühjahre sich erhalten haben; weil ich aber hierbey keinen Nutzen sondern vielmehr Mühe gefunden habe, so bleibt man lieber bey der oben beschriebenen Art, solche den Winter über zu verwahren. Ihre Blumen bringen sie gemeiniglich im Julius und Augustus, wiewol sie nicht alle Jahre zu blühen pflegen. In diesem 1752. Jahre im halben August habe ich gesehen, wo das Wasser bey der Ueberschwemmung von dem vielen Regen 6 bis 7 Tage auf den Aeckern gestanden, daß das Kräuterich nicht anders ausgesehen, als wenn es verbrant wäre, und ihre Aepfel weich und wässerich geworden sind, daß sie nicht vor das Vieh haben können gebrauchet werden. Von dem Nutzen und Gebrauch der Tartoffeln vor Menschen und Viehe kan man nach-

setzen in D. Kühnholds Oeconomia Experimentali p. 372. und in Hrn. Hofr. Zinkens öconomischen Lexico.

§. 5.

Vom Spargel. Daß der Spargel unter den Küchen-Gewächsen eines der vornehmsten mit sey, wird niemand leugnen können. Es giebt dessen dreyerley Sorten, als 1.) der Wilde, Asparagus pratensis Dod. I. B. so auf den Wiesen gefunden und auch daher benennet wird, welcher dünne aufwächset und daher nicht viel zu ästimiren ist; 2.) der Weisse, Asparagus hortensis, welcher zwar die stärksten Pfeiffen oder Stengel treibet, und in den Schüsseln, wenn sie aufgetragen werden, ein sonderliches Ansehen und Parade machet, es ist aber von jeder Pfeiffe nicht mehr denn 3 Zol zu geniessen. Die 3te Sorte ist die grüne, einige nennen sie auch die röthlichte, welche zwar nicht so starke Stengel treibet, als die weisse, doch aber ziemliche dicke Pfeiffen hervor bringet, und am Geschmacke die allerbeste ist. Es sind auch die Pfeiffen so weit zu geniessen als sie grüne sind, und was ihnen an der Dicke abgehet, das komt an der Länge wiederum gedoppelt bey.

Die Erziehung ist zweyerley, nemlich durch den Samen und durch Zertheilung der alten Stöcke.

Wenn man den Spargel von Samen erziehen wil, so muß man denselben von recht guter und dicker Art zu überkommen suchen, und im October die rothen Beerlein abstreifen. Diese wer-

werden mit den Händen zerrieben oder zerdrücket, daß die darinnen befindlichen schwarzen Körnlein heraus gehen können, sodann setzet man dasjenige Gefäs, worinnen sich der Same befindet, an einen luftigen Ort, damit solcher binnen einigen Tagen abtrucknen könne. Nach diesen reiniget man den Samen von den dabey befindlichen rothen Hülsen. Man lese hierbey nach, was p. 147. im 2ten Theile von der Reinigung der Obst-Kern angegeben worden.

Das Land, worauf man solchen säen wil, muß vorhero mit Küh-Mist wohl und stark gedünget und gegraben werden. Nach diesem säet man den Samen im October, November und December, auch so lange man noch in das Land kommen kan, dicke oben auf, alsdann wird solcher eingefüsselt oder mit Kärsten untergehäckelt und untergerechnet, wobey man es beruhen lässet. Wolte man aber das Säen bis in das Frühjahr versparen, so würde wenig oder gar nichts aufgehen, oder man müste es ganz zeitig, so bald als nur in die Erde zu kommen, vornehmen. Siehe hiervon im ersten Theile von S. W. p. 21. die Ursache. Hierbey wäre zu rathen, wenn man nemlich das Säen im Frühjahre vornehmen wolte, daß man den Samen zuvor 4 bis 6 Tage ins Waßer einweichete, indem er sonst öfters zwey Monate und noch länger in der Erden lieget, ehe er aufgehet.

Ist er aufgegangen und einen Zol hoch erwachsen, so muß er vom Unkraute wohl gereiniget und die jungen Pflänzlein 4 Zol weit von ein-

verzogen und überraufet werden. Wird solches unterlassen, so ist keine tüchtige Pflanze zu hoffen. Diese Pflanzen lässet man hernach zwey auch wohl drey Jahre stehen, und sorget nur davor, daß sie öfters vom Unkraute gesäubert werden, alsdann können sie ausgehoben und auf die zubereiteten Spargel-Beete gebracht werden.

Die andere Erziehung geschiehet durch Zertheilung der alten Stöcke, welche, wenn sie alt werden und nicht mehr tragen wollen, von einander genommen und auf neues Land gebracht werden. Diese Zertheilung gehet aber nicht mit allen, sondern nur mit einigen an, denn sie treiben nicht alle Neben-Stöcke, welche man abreissen kan. Sie müssen gleichfals wie die jungen aus den Samen erzeugten Stöcke drey oder wenigstens zwey Jahr liegen, ehe ihre Pfeiffen abzustechen sind. Wobey zu merken, daß man nur die grösten und zwar an der Erden abnehmen muß, damit den jungen Nebensprossen, welche verborgen sind, dadurch kein Schaden zugefüget werde. Jedoch ist von den Pflanzen, welche gesäet worden, mehr zu halten.

Nachdem ich von Erziehung der Spargel-Stöcke gehandelt und gezeiget, wie man darzu gelangen könne, so wil ich nunmehro auch weisen, wie das Beet anzulegen sey, worauf man solche dflanzen wil, ingleichen, wie man auf unterschiedliche Art frühzeitigen Spargel erziehen könne.

Das Beet worauf man den Spargel setzen wil, muß gegen Mittag liegen, recht tief gegraben,

ben, und mit Schaf- oder in Ermangelung dessen mit Küh-Mist wohl gedünget werden. Aber noch besser ist folgende Manier: Man lässet das Beet viertehalb Schuh tief, und so breit als man es haben wil, ausgraben und in solches 2 Schuh hoch Schaf- oder Küh-Mist hinein schaffen, und recht wohl zusammen treten. Auf diesen bringet man einen halben Schuh Erde, ferner einen Schuh Mist, nach diesen wiederum eine Lage Erde einen Schuh hoch, damit das Beet einen halben Schuh höher wird als der Garten-Grund, welches darum geschehen muß, damit das Beet, wenn der Mist verfaulet und sich gesetzet, dennoch dem andern Garten-Grunde gleich bleibe. Hernach wird jedes Beet mit der Garten-Schnure in 3 oder 4 Reihen einer Elle weit von einander in die Länge und Quere eingetheilet.

Wenn nun die Spargel-Pflanzen ausgehoben worden, so müssen die Wurzeln unten ein klein wenig verkürzet werden. Nach diesem wird mitten in dem abgezeichneten Quadrate ein rundes Loch gemacht, doch so, daß in demselben ein kleines Hügelein bleibet. Hierauf setzet man die Pflanzen hinein und breitet an denenselben die Wurzeln aus einander, also, daß das Mittel-Theil oder der Keim auf der Spitze des Hügels zu liegen komt, die übrigen Würzelchen aber in der Grube umher sich ausbreiten und wachsen können. Ist dieses verrichtet, so bedecket man sie mit der ausgeworfenen Erde etwa 1 Schuh hoch; denn wenn zu wenig Erde darauf geschaffet wird, so wer-

werden die Pfeiffen dünne, so aber etwas mehr Erde darauf zu liegen komt, so können die kleinsten nicht hervor schiessen, und müssen daher ihren Nahrungs-Saft den grössern mittheilen. Man lässet es hernach dabey bewenden, bis sie sich von dem Einsenken der Grube merklich nieder gegeben, da denn zuletzt fast noch ein halber Schuh Erde darauf muß gebracht werden.

Was die Zeit die Spargel-Stöcke zu legen anbelangt, so kan solches sowol im Herbst als Frühjahre vorgenommen werden. Im Herbst geschiehet dieses nach Michaelis und so lange als man in die Erde kommen kan, und im Frühjahre, sobald als man wiederum arbeiten und das Beet hierzu bereiten kan, bis zu Ende des Aprils.

Noch eine andere Art, dergleichen Beete zu bereiten, habe auch mit Nutzen probiret. Ich habe nemlich das Land ein Jahr vorhero wohl düngen und graben lassen, und allerhand darauf gepflanzet, als Sellerie, Kraut, Sallat, Monat-Rettige und dergleichen mehr. Sobald als diese Früchte vom Lande weggeschaffet worden, habe ich solches vom Unkraute saubern und fein eben rechnen oder harken lassen. Sodann habe es mit der Garten-Schnure in das Quadrat 2 Schuh weit abtheilen, nach diesen in den Mittel-Punct mit den Spaten ein Loch einen Schuh weit und anderthalb Schuh tief ausgraben, und so viel Mist als nöthig, darein werfen und wohl eintreten lassen. Auf diesen ist hernach in der Mitten ein kleines Hügelein Erde gebracht und sodann mit den Spar-

gel-

gel-Pflanzen eben auf die Art verfahren worden, welche ich vorher beschrieben habe.

Frühzeitigen Spargel ausser der gewöhnlichen Zeit zu zeugen, kan auf vielerley Art bewerkstelliget werden, und wäre viel zu weitläuftig, solche alle zu beschreiben, jedoch wil ich nur einiger gedenken. Man machet um die Helfte des Decembers oder im Anfange des Januarii ein ordentliches Mist-Bette, und bringet oben auf den Mist 2 bis 3 Zol Erde, alsdenn hebet man alle Stöcke aus, welche man ohne dis Willens ist, aus dem Lande zu schaffen. Und damit verfähret man also: man macht mit einer Baum-Hacke rings um den Stock eine Oefnung, hebet solchen heraus, nnd bringet ihn samt der Erde auf das Mist-Bette, und wenn auch gleich der Frost noch so stark wäre, so hat man sich nicht daran zu kehren: denn eben durch denselben bleibet die Erde desto besser an den Stöcken. Man kan auch die Erde mit einem alten Beil oben und unten abhacken, wie man sie haben wil.

Wenn nun das Mist-Bette mit den Stöcken völlig beleget worden, so bringet man dazwischen Erde, daß die Lücken und Klunzen vol und gleich werden. Wenn hernach die Stöcke in dem Mist-Bette völlig aufgethauet sind, und die Erde nicht mehr zu naß ist, so kan dieselbe mit den Rechen-Balken fein gleich gezogen, und Sallat oder Monat-Radies darauf gesäet werden, ohne daß es den Spargel Schaden verursachet. Inzwischen muß man sich gefallen lassen, wenn die Stö-

cke

cke ihre Dienste eine Zeitlang gethan und ihre Pfeiffen gegeben haben, daß sie keine mehr hervor bringen und verderben.

Der Mist kan dieses Jahr zum Mist-Betten, wenn frischer darunter gebracht wird, noch einmal gebrauchet werden, und giebt noch so gute Wärme von sich, als wenn er zum erstenmal wäre hinein gebracht worden.

Wenn die Stöcke auf das Mist-Bette gebracht worden, lässet man solches einige Tage mit den Fenstern und Decken zu, bis die Erde völlig aufgethauet ist; hernach muß man ihnen öfters Luft geben, und wenn die Sonne nur in etwas scheinet, müssen die Fenster ein wenig aufgehoben werden, welches eines jeden seiner Einsicht überlassen wird, indem es nicht so eigentlich zu bestimmen ist, wie viel man einem Mist-Bette frische Luft geben müsse, und muß man sich hierinnen nach der Luft und Witterung richten. Ich versichere aber hierbey, wenn man dieses recht verstehet und beobachtet, daß der Spargel so gut wird als derjenige, welcher im Frühjahre im Garten gewachsen ist, und denselben auch an Geschmack nichts nachgiebet.

Einige pflechten auch runde Körbe, legen die Stöcke mit der Erde hinein, und stellen sie eine zeitlang in einen Keller oder Gewächs-Hauß, wenn sie es nun Zeit zu seyn erachten, so setzen sie solche auf den warmen Pferde-Mist und bringen zwischen die Körbe Erde oder auch Mist. Des Nachts müssen sie mit Bretern, und unterweilen, wie es die

Wit-

Witterung haben wil, mit Pferde-Mist zugedecket werden. Wenn die Stöcke nicht mehr aufschiessen wollen, so können sie samt den Körben wieder an gehörige Oerter versetzet werden, denn die Körbe verfaulen nachgehends in der Erden, und werden ihnen an Wachsthum nichts hindern. Auf diese Art können die Stöcke endlich noch erhalten werden.

Noch auf eine andere Art kan man den Spargel frühzeitig haben, wodurch die Stöcke gleichfals erhalten werden, und gut bleiben. Wer nemlich Raum und Gelegenheit darzu hat, der lasse sich auf Art der Mist-Bette, 4 Bette mit Spargel anlegen, jedoch daß sie nicht mit Bretern gefüttert sind, sondern nur ordentlich in der Erden im Garten liegen. Sind diese binnen 3 Jahren wohl angeschlagan, daß man die Pfeiffen abstechen kan, alsdenn machet man einen Graben 3 Schuh breit und eben so tief, um das Spargel-Bette, welches man treiben wil, herum, und füllet solchen mit frischen Pferde-Mist, wie bey den Mist-Betten, völlig an. Alsdenn macht man einen viereckigten Kasten von Bretern um das Spargel-Bette, und leget rund herum, so hoch die Breter sind, Mist daran, damit die Kälte nicht hinein dringen kan, hernach bringt man die Fenster darauf, so wird sichs in weniger Zeit finden, daß der Spargel zu treiben anfängt, welches daher komt, weil die Wärme von allen Seiten zu den Stöcken durch die Erde hingehet.

Wenn nun etwa 3 bis 4 Wochen vorbey

sind,

sind, fängt man an, das andere auf gemeldete Art anzulegen, damit man immer in die Küche etwas frisches haben möge.

Man kan auch zwischen die Spargel-Stöcke unter die Fenster Sallat säen, oder auch Winter-Sallat auf das Beet stecken lassen.

Haben nun diese zwey Spargel-Bette im ersten Jahre ihre Dienste gethan, daß keine Pfeiffen mehr aufschiessen wollen, so läßt man es dabey beruhen, und hebt die breternen Kasten samt den Fenstern wiederum hinweg, bis auf das 3te Jahr, in welchen man sie wiederum treiben kan. Im 2ten Jahre bleiben die Stöcke, ohne daß man sie treibet, liegen, damit sie sich wiederum erhohlen können.

Die übrigen zwey Spargel-Bette werden wie jetzt beschrieben, das andere Jahr darauf auch also gebrauchet und getrieben. Ist nun das 2te Jahr auch vorbey, so nimt man die im ersten Jahre gebrauchete und getriebene zwey Bette wieder vor, thut den alten rings herum eingetretenen und verfaulten Mist aus der Gruben heraus, und so etwan die Wurzeln von den Spargel-Stöcken in denselben hinein gewachsen, schneidet man solche mit einem Messer hinweg. Hierauf füllet und trit man wiederum frischen Pferde-Mist in die Gruben, wodurch die Stöcke wiederum getrieben und auf beschriebene Art können erhalten werden. daß man also diese Bette ein Jahr um das andere gebrauchen kan. Zu den Mistbett-Fenstern, deren man sich hierzu bedienen wil, müssen

sen sowohl die Spargel-Bette als die Breter, welche man darum bringet, eingerichtet werden, damit sich dieselben fein einlegen. Es können aber in Ermangelung der Fenster auch Breter und Läden hierzu gebrauchet werden, welche man des Nachts darüber decket; wenn aber grosse Kälte vorhanden, muß man auf dieselben Pferde-Mist, der neben den Betten immer bereit liegen sol, bringen, damit der Frost in solche nicht hinein dringen kan.

Wenn auf den Mist, welcher sich in den um die Spargel-Beete gemachten Gruben befindet, 9 Zol hoch Erde gebracht wird, so können allerhand Kohl-Samen, Monat-Radies, u. d. gl. darauf gesäet werden, welches ich aber nicht weitläuftig beschreiben, sondern andern zu weitern Nachdenken und Versuchen überlassen will.

Ich habe es auch für gut befunden, wenn eine Rabatte an einer Planke oder Mauer, wo die völlige Mittags-Sonne hinscheinet, mit Spargel angeleget wird. Wenn nun derselbe 3 Jahr daselbst gelegen, so kan man gleich nach Weihnachten, auf jeden Stock einen grossen runden Topf, Garten-Scherben, Kübel oder dergleichen Gefäß storzen, und im kalten Wetter mit heissem Pferde-Mist dicke bedecken, damit die Keimen nicht erfrieren. Giebt es einen warmen Sonnenschein, so kan der Mist und die Gefässe weggethan und Glas-Glocken oder Fenster darauf gebracht werden.

Die Samen-Sprossen müssen auch noch

vor Winters abgeschnitten werden, doch so, daß 4 Zol davon stehen bleiben, um zu erkennen, wo die Spargel-Stöcke sich befinden. Das Abschneiden der Samen-Stengel vor Winters ist deswegen nöthig, damit der Same nicht abfalle und in die Erde komme, Wurzeln schlage, und die alten Spargel-Stöcke verderbe. Anbey erinnere ich noch dieses, welches höchst nöthig ist, daß das Land den Sommer über einigemahl vom Unkraute muß gereiniget werden.

Gegen den Winter lässet man verfaulten Schaf- Küh- Tauben- Hüner- und andern Mist einer Hand hoch oben darauf streuen, damit sich den Winter über die Fettigkeit durch den Regen und Schnee zu den Wurzeln hinein ziehen kan. Verfähret man alle Jahr mit Ausstreuung des Mistes also, so wird der Nutzen hiervon einem jeden in die Augen fallen. In Ermangelung des verfaulten Mistes kan auch anderer genommen werden, welcher aber einen Schuh hoch aufzustreuen und bey herannahenden Frühling wieder herunter zu schaffen ist, doch so, daß der kürzeste davon auf dem Bette liegen bleibet.

Es sind auch einige, welche allerhand Sallat und dergleichen darzwischen säen und pflanzen, welches aber nicht wohl anzurathen ist, denn die dazwischen gebrachten Gewächse ziehen dem Spargel den besten Nahrungs-Saft hinweg. Hierbey merke man, wenn ja jemand etwas darzwischen säen wolte, so ist am besten 14 Tage vor Bartholomäi, Winter-Rapunzel darauf zu säen; denn

die-

diese kommen im Frühjahr zeitig wiederum hinweg, indem solche, ehe anderer Sallat herbey wächst, an stat dessen gebrauchet werden.

Unverständig handeln diejenigen, welche die Samen-Stengel oder die von den Pfeiffen zurück gebliebene Aufschosse, ehe sie reif und dürre werden, und da sie noch grüne sind, vor der Zeit von den Stöcken abschneiden, denn dadurch wird ihnen eben sowohl, wie bey den Kohlrabi über der Erden gedacht worden, der Umlauf des Safts gehemmet, daß derselbe in der besten Zeit, wenn die Stöcke zum zukünftigen Keimen wiederum ansetzen wollen, zurück gehet, und folglich anfängt zu stocken, woraus ebenfals folgt, daß die Stöcke durch solches Abschneiden mat und schwach werden.

Auch ist es ein grosser Fehler, wenn einige Leute die langsamen Sprossen oder Pfeiffen um eines kleinen Nutzens willen, alzuspät abstechen, wodurch ebener massen die Stöcke schwach werden, daß sie endlich nicht grössere Pfeiffen als eines Stroh-Halms dicke hervor bringen.

§. 6.

Von den Artischocken sind 3 Sorten bekant, als: Von Artischocken.

1.) **Die grosse Englische Artischocke,** Cinara maxima Anglica, C. B. & Lob. ic. Scolymus major, Tab. Scolymus seu Cinara maxima, Eust. Carduus sive Scolymus maximus non spinosus, I. B. tom. 3. l. 25.

2) Die grüne glatte Artischocke, Cinara hortensis foliis non aculeatis, C. Bauh. Carduus sive Scolymus sativus non spinosus I. B.

3) Die stachlichte Artischocke, Cinara hortensis aculeata. Carduus sive Scolymus sativus spinosus I. B.

Jetzt gemeldete drey Arten der Artischocken haben zwar an dem Kräuterich oder an den Blättern einerley Ansehen, sie sind aber doch an den Früchten in Ansehung der Grösse merklich unterschieden, deswegen sind auch die zwey ersteren, als die grosse Englische und die grüne glatte zur Erziehung am besten zu erwehlen. Die dritte und stachlichte wird an einigen Fürstlichen Höfen nur um deßwillen noch beybehalten, weilen sie häusige Früchte bringen, um solche den Köchen welche sie dörren und einmachen, zu überlassen, damit sie solche zur Winters-Zeit haben können. Sie verfahren damit also: Wenn die stachlichten Artischocken groß genug, aber nicht zu alt sind, nehmen sie die Köpfe ab, und kochen sie in einem Kessel mit Wasser, jedoch nicht zu überflüßig gahr. Wenn sie vom Feuer genommen und kalt geworden, nehmen sie alle Blätter von den Böden oder Käsen, nebst dem darauf befindlichen wolligten Wesen herunter, diese Böden legen sie auf ein reines Bret, und bringen solches an einen recht luftigen Ort, daß sie recht dürre und trocken werden können. Es ist auch hierbey das tägliche Umwenden nicht zu verabsäumen.

Wenn

Wenn sie nun dürre genung geworden sind, so können die Käse in einer Schachtel verwahrlich aufbehalten werden. Wenn sie hernach zur Winters-Zeit sollen gebrauchet werden, müssen sie vorher eine zeitlang in frisch Brunnen-Wasser eingeweicht werden, alsdenn sieden sie die Käse noch ein wenig in einem Castrol, und geben ihnen die gehörige Brühe, wie man pflegt die Artischocken zuzurichten. Wie im übrigen die ganzen Artischocken sollen eingemacht und erhalten werden, solches ist in D. Elzholzens neuem Tisch-Buche p. 496. zu ersehen.

Das Land, worauf man die Artischocken verpflanzen wil, muß im Merz oder April wohl gegraben und gedünget werden. Auf dieses kan man vorher Monat-Rettige säen, und nach diesem die Artischocken-Pflanzen darauf stecken lassen. Sie werden auf zweyerley Art erzogen, erstlich von den Samen-Kern, welche aus Italien verschrieben werden, weil sie hier zu Lande niemahlen reif werden. Zum andern von den hervorschiessenden Pflanzen, welche von den alten Stöcken abgenommen werden, und die öfters so häufig ausschlagen, daß man ganze Beete davon anpflanzen kan.

Was die erste Erziehung anbelanget, so müssen die Körner um den halben Merz 1 Zol tief und anderthalb Schuh weit in ein Mist-Bette, zwischen die darauf gesäeten Salläte und andere Dinge gestecket werden, doch so, daß die Spitzen derselben aufwärts zu stehen kommen; sie müssen

aber vorhero zum wenigsten 48 Stunden in Wasser eingeweichet werden.

Sind sie auf den Mist-Betten aufgegangen und so viel erwachsen, daß sie zum Versetzen dienlich, so werden sie auf oben beschriebenes Land 3 Schuh weit von einander in das Creutz gepflanzet.

Man muß sich aber hierbey nicht einbilden, als wenn von den Kern-Pflanzen lauter gute Sorten könten gezogen werden: nein, man findet unter 12 bis 16 Pflanzen kaum 4 bis 5 ächte, und wenn man diese bekommen, so kan man zufrieden seyn.

Die andere Erziehung geschicht von den abgenommenen Pflanzen der alten Stöcke, und ist gewis unstreitig, von dieser Vermehrung ungleich mehr zu halten, als von jener, weil man von den alten Stöcken gewiß weiß, welches eine gute oder schlimme Art ist; von denjenigen aber, welche man aus den Kern erziehet, werden ihrer viele stachelicht und gehen in die kleineste Sorte. Den Sommer über ist das Begiessen höchst nöthig, denn je fleisiger sie begossen werden, desto schönere und grössere Früchte bringen sie hervor, und können niemals zu feuchte gehalten werden.

Es wird von vielen Garten-Liebhabern geklaget, daß ihre alten und schöne Stöcke keine Früchte mehr bringen: hiervon wil ich die Ursache aufrichtig mittheilen. Im Frühjahre muß die Erde von den alten Stöcken rings herum in etwas abgeräumet, und

und die jungen Ausschosse oder Nebenbrut, bis auf drey der besten und grösten Pflanzen alle abgenommen werden. Gewinnen diese Früchte, alsdenn kan man noch eine bis zwey Pflanzen, nachdem der Stock groß ist, darneben aufschiessen lassen. Wenn nun die getragenen Früchte abgeschnitten worden, so bekommen die letztern Pflanzen den Vorzug, und bringen um den Herbst noch einmal ihre Früchte. Wil man aber die übrigen Pflanzen alle daran lassen, so muß der Stock fast alle seine Kräfte den Nebensprossen mittheilen, und kan folglich hernach nicht recht tragen. Hingegen wenn die übrige junge Brut abgenommen worden, so braucht er nur zweyen oder dreyen Pflanzen Nahrung zu geben, und behält also noch Kräfte genug für sich selbst. Hieraus wird ein jeder einsehen können, daß es nöthig sey die Neben-Brut den Sommer über 2 bis 3mal auszuraufen und hinwegzuschmeissen.

Wenn man aber Artischocken-Pflanzen benöthiget ist, kan man sie mit einem Messer behutsam ablösen lassen, daß einige Wurzeln oder Zasern daran bleiben, welche den ganzen Sommer über können versetzet werden.

Hierbey ist noch zu beobachten, welches ich vor gut befunden, wenn man die abgenommenen, Pflanzen das erste Jahr im Herbste ausgehoben, und in trockenen Sand, in einen Keller, wo keine Mäuse vorhanden sind, verwahret, und auf das Frühjahr, wenn keine Fröste mehr zu besorgen sind, an gehörigen Ort in den Garten setzet, so

können sie das andere Jahr darauf, wegen ihrer Stärke, desto eher den Winter über ausdauren, und im Garten stehen bleiben.

Ingleichen habe folgende Art noch besser befunden, die jungen Stöcke durch den Winter zu bringen. Man machet eine Grube langsam im Herbste einen Schuh tief, hebet die jungen Stöcke aus der Erde, und benimmt ihnen oben das Kräuterich, daß etwa 3 Zol daran bleibet, setzet hierauf einen Stock nach dem andern in die Grube hinein, daß die Erde, welche oben darauf gescharret wird, fein zwischen die Wurzeln fallen kan, und lässet es also den Winter über darbey beruhen. Auf das Frühjahr, wenn man vermeinet, daß keine Fröste mehr kommen möchten, kan man sie wiederum heraus nehmen lassen und alsdann in den Garten verpflanzen, wo man sie hin haben wil.

Die allerbeste Art, die Artischocken-Pflanzen den Winter hindurch zu erhalten, vermittelst welcher ich dergleichen jährlich fast mehr denn einen Erfurter Acker glücklich durchbringe, ist diese: Ich lasse den Stöcken, wenn die Fröste sich einstellen, das Kräuterich völlig abschneiden, doch also, daß 1 oder 2 Zol über der Erden daran bleibet, alsdenn lasse ich die Erde rings herum aufhäufen und dieselben damit zudecken. Hierauf lasse ich vom frischen und leichten Pferde-Miste, welcher erst aus den Ställen gekommen ist, einen Trag-Korb vol auf einen jeden Haufen der Erde decken. Auf das Frühjahr, wenn mann merket, daß

daß keine Fröste mehr kommen möchten, so kan der Mist zum Theil herabgeschaffet, auf andere Ländereÿ gebracht und damit gedünget werden. Nach einiger Zeit, wenn es warmes Wetter giebt, schaffet man den übrigen alzu strohigten Mist vollens hinweg, den kleinern aber lässet man liegen, und zwischen den Stöcken wohl eingraben, doch so, daß die Stöcke mit dem Spaten nicht gehoben werden.

Was das Düngen belanget, so wird es hier nicht nöthig seyn, dergleichen vorzunehmen, indem von dem darauf gedeckten Miste, so viel zur Düngung nöthig ist, den Winter über die Besserung sich nach und nach einsenket, auch alle Jahr von dem Miste etwas zurücke bleibet. Alle Stöcke, wenn sie mit schwerem, verfaultem und nassen Miste zugedeckt werden, gehen zu Grunde, und erfrieren gewiß, indem dieser eben sowohl als die Erde zu einem Klumpen Eis frieret.

Wenn die Artischocken abgeschnitten und zum Gebrauch in die Küche gegeben worden, müssen die Stiele, so von den Artischocken zurück geblieben sind, hin- und wieder gebogen werden, damit sie unten an der Erde von dem Stocke abbrechen. Denn so diese Stengel an den Stöcken stehen bleiben, geben sie nicht allein ein übeles Ansehen, sondern sie benehmen auch den Stöcken die Nahrung und bleiben mehrentheils grüne, es schlagen auch wiederum kleine Blätter und ganz kleine Artischocken daran aus, welche aber zum Gebrauch nicht dienlich sind.

Ingleichen müssen die alten Blätter, so theils gelbe, und auf der Erde liegen, abgerissen, hinweg geschaffet und dem Rind-Viehe gegeben werden.

Die jetztbeschriebene Arbeit geschiehet kurz vor oder nach Jacobi, nachdem es die jährliche Witterung giebt. Man wird finden, daß sie nach dieser Arbeit nicht allein von neuen wiederum frische Blätter treiben, sondern daß sie auch gegen den Herbst die mehresten Früchte hervor bringen werden.

Hierbey ist auch nicht zu verabsäumen, daß man sie den Sommer über, nebst dem, daß man die überflüßige Brut wegschaffet, so viel möglich, vom Unkraute reinlich halte. Das Kräuterich, welches, wie oben Bericht gegeben worden, abgeschnitten wird, dienet überaus wohl zur Fütterung des Rind-Viehes.

Wenn man die ersten Artischocken an denen Stöcken stehen lässet, so bringen sie zwar ihre blaue Blumen im Julius und Augustus; allein wenn gleich ein bequemer und recht warmer Sommer sich ereignet, so werden dennoch die Kern bey uns nicht reif, daher sie anders woher verschrieben werden müssen. Wenn diese Kern gesprengt aussehen und dabey groß und schwer sind, so sind sie mehrentheils gut. Die Italiänischen Artischocken-Kern werden vor die besten gehalten.

§. 7.

Von Cardonen. Die Cardonen, Spanische Carden oder Cardonen, Cinara spinosa, cujus pediculi esitan-

tantur, C. B. Carduus aculeatus, Matth. haben, was die Blätter betrift, eben die Gestalt und das Ansehen, wie die Artischocken, nur mit diesem Unterschiede, daß die Rippen an den Blättern viel breiter sind, welche auch noch einmal so hoch zu wachsen pflegen. Die Frucht hiervon ist sehr stachlicht und klein, und wächset nicht grösser als eine welsche Nuß, ist auch zum Essen nicht zu gebrauchen. Die Erziehung geschiehet erstlich von ihren Kern, welche man verschreiben muß, weil sie in unsern Landen nicht zeitig werden. Sie sehen eben also aus wie die Artischocken-Körner, nur sind sie etwas länger und spitziger, und werden eben, wie bey den Artischocken-Kern Meldung geschehen, auf die Mist-Bette gestecket. Wer aber albereit einige Stöcke im Vorrath hat, der vermehret sie durch die Nebenpflanzen, wodurch man viel eher zu seinem Zwecke gelangen kan. Die Wartung und Pflegung komt mit den Artischocken, sowohl zur Sommer- als Winter-Zeit fast in allen Stücken überein, nur daß diese 4, 5, auch wohl 6 Schuh Raum verlangen.

Wenn sie 5 bis 6 Schuhe mit ihren Blättern in die Höhe gewachsen sind, so weisset man sie ab, welches also zu verstehen ist: man bindet die Blätter oder vielmehr den ganzen Stock mit Stroh, jedoch nicht gar zu feste zusammen, und häufet so viel Erde, als es möglich seyn wil, an den Stock an. Hernach bedecket man den ganzen Stock mit warmen Pferde-Mist so hoch, daß es einem Mist-Haufen ähnlich siehet, und daß nur

die obersten Spitzen der Blätter etwas zu sehen sind, so werden binnen 3 bis 4 Wochen, die Rippen der Blätter weiß geworden seyn.

Nach solcher Abweissung thut man den Mist, wie auch die angehäufte Erde hinweg, nimt die Blätter ab, und bereitet solche zur Speise, welches folgendermassen geschiehet: Erstlich wird ihre äusserliche Haut reine abgezogen, alsdenn werden sie in frisches Brunnen-Wasser eine Stunde lang gethan, und hernachmahlen mit einer Spargel- oder Artischocken-Brühe zurechte gemachet, welche Zubereitung man den Köchen überläst.

Solte man diese Rippen von einem Stocke auf einmal nicht alle consumiren können, so kan man sowol die Erde als auch den Mist wiederum daran bringen. Man fähret mit den andern Stöcken also fort bis gegen den Winter, alsdann können dieselben in einen Keller in den Sand bis an die Blätter gesetzt werden; sie werden sich fast darinnen noch schöner abweissen und hervor wachsen, als in dem Garten.

Auf das Frühjahr, wenn man meynet, daß keine Fröste mehr kommen möchten, nimt man die zur Herbst-Zeit in den Keller gepflanzten Stöcke, sowol von den Cardonen als Artischocken wiederum heraus, und pflanzet sie in den Garten. Ihre fruchttragenden Stengel können ebenfals also gebrauchet werden, wenn die äusserliche Schale von dem inwendigen Mark abgeschälet wird.

Auf diese nemliche Art habe ich einige der stärksten Artischocken-Stöcke abweissen lassen.

Nachdem nemlich die Früchte oder die Artischocken samt ihren Stengel hinweg genommen worden, so habe die Blätter zusammen binden und wie mit den Cardonen verfahren lassen, da ich denn befunden, daß ihre Rippen eben also gebrauchet werden können, als von den Cardonen. Wenn dergleichen Artischocken-Stöcke in einem Keller in Sand gesetzet werden, thun sie auch eben die Dienste wie die Cardonen, ob sie gleich nicht so breite Rippen haben, und ihre Stöcke verderben eben so wenig als jene.

Das 3. Capitel.

Von den Specerey-Früchten.

§. 1.

Unter den Specerey-Früchten stehet billig oben an der Saffran, Crocus sativus, C. B. Crocus autumnalis, sativus, floridus & sine flore Moris. Crocus verus sativus, autumnalis, Parkinson. Crocus officinarum, Tournef. Diese Sorte ist eigentlich die rechte, welche sowohl zur Arzeney, als auch zu den Küchen-Speisen, um solche damit zu würzen, gebrauchet wird, und blühet gemeiniglich zu Ende des Septembers und Octobers, auch nachdem es die Witterung giebt, im November.

Vom Saffran.

Er

Er hat einen angenehmen Geruch, welcher nicht sowohl von der Blume als von dem purpurrothen staminibus oder darinnen befindlichen dreyen Fäserlein herrühret.

Diese Fäserlein sind eigentlich der rechte Saffran, welcher täglich, wenn ihre Blumen sich aufthun, mit grosser Sorgfalt bey dem Auf- und Untergang der Sonnen abgezopft, gesamlet, auf Papiere gelegt und an einem luftigen Orte im Schatten abgetrocknet werden muß.

Die Blumen gehen in die violette Farbe, und haben ohngefehr die Grösse einer kleinen Tulipane. Sie bestehen aus 6 dünnen Blättern, welche mehrentheils dunkele violette Striche in der Mitten an sich haben.

Ob nun gleich dieser Saffran an vielen ausländischen Orten auch gezeiget wird, so geben doch die Kauf-Leute und Materialisten, unter allen andern denjenigen, welcher in den Oesterreichischen Landen erzogen wird, den Vorzug.

Ehe ich noch von der Erziehung desselben etwas melde, muß ich zuvor berichten, wie daß vor einigen Jahren einige Garten-Liebhaber alhier in Erfurt sich bemüheten, nach der Oesterreichischen Art grosse Flecken mit Saffran-Zwiebeln anzulegen, auch durch Vermehrung der jungen anwachsenden Zwiebeln diese Erziehung immer weiter trieben, und von Jahren zu Jahren ihre Better grösser machten. Ja es wurde mir auch einmal von einem gedachten Garten-Freunde eine ziemliche Quantität Saffran gezeiget, welchen er denselben

Herbst

Herbst gesamlet und abgenommen hatte, und der am Gewichte wohl zviertel Pfund ausmachen mochte, und meinem Urtheil nach dem Oesterreichischen an der Farbe, Geruch und Schönheit nichts nachgab. Als aber dieser Liebhaber verstürbe, so verkauften die hinterbliebenen Erben, alle diese Zwiebeln um ein ansehnliches Stück Geld an einen grossen Fürstlichen Hof. Man findet zwar hier und da noch einige dergleichen aufrichtige Zwiebeln in den Gärten, weil sie aber nicht gehörig verpfleget werden, so geschiehet auch die Vermehrung an Zwiebeln sehr wenig.

Wo man dergleichen erziehen wil, muß das Erdreich weder zu fett noch zu mager und mit etwas Sand untermenget seyn, lettiges und schweres Land dienet gar nicht hierzu. In dem halben August oder vierzehen Tage vor Bartholomäi muß das Land wohl gegraben, mit den Bretern fein geebenet, und jedes Beet in Linien 5 Zol weit in das Viereck abgetheilet werden. Man macht hierauf 2 Zol tiefe Gräblein, setzet die Zwiebeln aufrecht 5 Zol weit von einander hinein, und scharret dieselben mit der Erde wiederum zu. Man kan sie aber auch mit einem Pflanzer in die Erde bringen, doch muß das Andrucken gemächlich geschehen, weil es subtile Zwiebeln sind, und dadurch leicht Noth leiden könten.

Diese Zwiebeln vermehren sich vermittelst ihrer anwachsenden jungen Brut genugsam, daß man bey dem Ausheben 3, 4 bis 5 derselben an der Haupt-Zwiebel abnehmen kan. Sie sind an Farbe

grau,

grau, und wegen ihrer zarten Schale weichlich anzugreifen.

Nach der Pflanzung lässet man es dabey beruhen, da sie denn mit ihren schmalen Blättern hervor wachsen und in oben gedachten Monaten ihre Blumen geben.

Man läst sie den Winter über im Lande stehen, alwo ihnen weder Frost noch Kälte schadet. Sie behalten ihr grünes Laub bis zu Ende des Junius, hernach verdorret es. Man hat sich auch um weiter nichts zu bekümmern, als daß das Beet, worauf diese Zwiebeln stehen, vom Unkraute fein rein und sauber gehalten werde. Auf den zukünftigen zweyten Herbst bringen sie abermal ihre Blumen hervor, welche aber viel schöner und vollkommener werden als die ersten.

Man kan die Zwiebeln, ohne solche auszuheben, 3 Jahr auf einem Beete stehen lassen, das 4te Jahr aber darauf, wenn das Laub völlig vergangen und recht dürre geworden, hebet man dieselben aus, und bringet sie, damit sie abtrocknen können, an einem luftigen Ort, wo die Sonne nicht darauf scheinen kan, und wo sie vor den Mäusen sicher sind, indem sie dieselben viel lieber als andere Blumen-Zwiebeln angehen.

Währender Zeit werden an einem andern Orte die Beete zurechte gemachet, gegraben und geebnet, daß die Zwiebeln im halben August können dahin gestecket werden. Hierbey merke man, daß die Zwiebeln an denjenigen Orten, wo sie vorher gestanden, nicht gerne gut thun wollen,

um

frisch gedüngtes Land können sie durchaus nicht vertragen, sondern ein solches, welches drey bis vier Jahre vorher zu andern Früchten gebrauchet worden. Wil man aber den Zwiebeln eine Güte durch die Düngung erweisen, so kan man im zweyten oder dritten Jahre kleinen verfaulten Küh-Mist, welcher 3 bis 4 Jahr gelegen und die übrige Schärfe verlohren, durch ein Drat-Sieb rollen, und einen Zol hoch darauf streuen lassen, welcher seine Fettigkeit durch den Regen und Schnee nach und nach mittheilen wird.

Obgleich von den Zwiebel-Gewächsen, welche in den Gärten zur Lust gepflanzet werden, zu handeln, mein Endzweck alhier nicht ist, solche sich auch unter den Titel der Specerey-Früchte gar nicht schicken, so bin ich doch genöthiget, die wilden Sorten des Saffrans alhier zu berühren, weil ich in vielen Garten-Büchern gefunden, daß solche mit dem guten verwechselt werden.

Der wilde Saffran, welcher theils blau, theils gelbe und weiß blühet, Crocus vernus, magno flore, Moris. Floribus cœruleis sive violaceis I. B. flavus, C. B. P. & albus, I. B. ist von den guten gar merklich unterschieden, indem der gute seine Blumen im Herbst hervor bringet, hingegen die wilden Sorten bringen dieselben im Frühjahre zu Anfange des Merzes und sofort, ja unterweilen unter dem Schnee hervor, welche aber keinen Geruch von sich geben, und nur um ihrer frühzeitigen Blumen willen in die Gärten gepflanzet werden. Sie vermehren sich gleich-

Von wilden Saffran.

gleichfals durch ihre Nebenzwiebeln, welche viel runder und härter anzugreifen sind, als die guten. Sie werden ebenfals aus der Erde genommen, wenn ihre Blätter verdorret sind, und auf gleiche Weise im Schatten und an einem lustigen Orte einen Monat lang aufbehalten, und mit andern Tulipanen-Zwiebeln wiederum verpflanzet. Sie können eben auf 2, 3 bis 4 Jahre an einem Orte stehen bleiben, und schicken sich am besten auf die Rabatten.

§. 2.

Vom Anis. Der Anis, Anis-Saat, Anisum officinarum. Anisum herbariis, C. B. P. Anisum veteribus, I. B. wird um Erfurt und in ganz Thüringen in grosser Menge gezeuget, und werden von hier viele 100 Centner verkaufet und abgeführet. Es erfordert derselbe ein schlechtes und geringes Erdreich: doch sol der Acker von Quecken und Sau-Disteln, und anderm Unkraute befreyet seyn.

Hierzu wird das Land vor dem Winter im October, November und December, und so lange als man in die Erde kommen kan, mit drey oder vier Pferden tief gepflüget oder auch gegraben, welches noch besser, ob es gleich etwas mehr Kosten verursachet. Hierauf wird das gepflügte Land mit der Ege fein überfahren und gleich gemachet.

Auf das Frühjahr, sobald als es nur möglich ist, in die Erde zu kommen, wird der Same oben auf gesäet, und zwar auf einen Erfur-

ter Acker leicht Land 11 Pfund, auf schwer und lettigt Land 14 Pfund.

Zum Samen erwehlet man allezeit den Vorderwurf, wenn er gedroschen und in der Scheure aufgehoben wird.

Solte aber der Winter, wie es unterweilen zu geschehen pfleget, zu lange anhalten, und das Wetter nicht zu rechter Zeit aufgehen, so kan der Same im halben Februar und zu Anfang des Merzes oben auf den Schnee, welches ich öfters probiret, gesäet werden, denn es schadet ihm weder Frost noch Kälte. Ist nun der Schnee hinweg gethauet, und das Land ein wenig trocken und grau geworden, so wird der Same untergezogen, und das Land mit der kleinen Garten-Ege fein überfahren und gleich gemachet, wie im ersten Theile des Land- und Garten-Schatzes vom Samen-Werk p. 133. zu ersehen.

Solte es aber an der Zeit fehlen, daß man vor den Winter hierzu nicht könte ackern oder graben lassen, so könte es auch im Frühjahre, sobald als es möglich ist, und man wegen des Frostes in die Erde kommen kan, geschehen. Nach diesen wird alsobald der Same oben auf gesäet, und mit der grossen Pferde-Ege untergeeget, damit die Luft oder auch die Sonne das Erdreich nicht trocken machen kan. Jedoch ist allezeit mehr von dem Acker zu halten, welcher vor dem Winter hierzu zubereitet worden, denn die Winter-Kraft behält bey den mehresten Früchten den Vorzug.

Die Ursachen hiervon sind albereit an andern Orten angegeben worden.

Ist nun der Anis aufgegangen, und so viel erwachsen, daß man die Blätter der jungen Saat, insonderheit aber das Unkraut ergreiffen und aus der Erden ziehen kan, so muß er gejätet werden, welches recht wohl in Obacht zu nehmen ist. Wenn nach 14 Tagen bis 3 Wochen wiederum Unkraut hervor wächst, so muß das Jäten noch einmal geschehen. Unterläst man solches, so widerschläget die Anis-Saat, das ist, sie wird gelbe, verdirbet, und bekomt kein rechtes Gewächs, vielweniger, daß sie sich gehörig bestauden könte. Wenn der Anis ferner in etwas erwachsen, so muß er den Sommer über ein auch wohl zweymal mit dem Jäte-Häcklein durchgangen, die Erde aufgelüftet, und das noch darinnen befindliche Unkraut weggeschaffet werden.

Es gelangen mehrentheils seine Körner in der Erndten-Zeit zur Reifung, und wenn er braun und an den Stengeln gelbe wird, so ist es Zeit, daß man ihn abraufen läst. Wenn er nach Hause gefahren worden, muß man solchen auf einen luftigen Boden stellen, und unter die Dächer und Balken stecken lassen. Hierbey ist wohl zu merken, daß man alle zwey Tage darnach sehen muß, ob er sich wegen seiner Schwere niedergesetzt oder gegen einander geleget hat. Findet man dieses, so muß man ihn wiederum fein gleich fortstellen und umsetzen lassen. Wenn dieses unterlassen

wird, so wird er schwarz, unscheinbar, und verdirbt wohl gar.

Wenn er nun auf den Böden recht dürre geworden, so muß er kurz vor oder nach Michaelis bey schönen hellem Wetter, oder auch im Winter an einem recht hellen Tage, wenn die Kälte groß ist, gedroschen werden, wenn es aber am Himmel dunkel und trübe ist, es sey zu welcher Zeit es wolle, so bringt man nimmermehr die Körner von dem Stroh alle herunter.

Wenn er geworfelt wird, so bleibt die Spreu hinter den Anis-Körnern liegen, welcher mit dem Rechen alleine auf einen Haufen gestossen wird, darnach werden die Körner gerollet, daß der noch übrige Staub heraus gehet, welcher gleichfals zu der Spreu geschüttet wird. Ist dieses auch verrichtet, so muß man den Anis durch ein Staub-Sieb, welches keine Körner mit durchlässet, räden lassen, so wird er recht reine und schöne werden.

Die Spreu wird an die Anis-Brenner verkaufet, welche das Anis-Oel daraus machen, und geben sie unterweilen vor eine hiesige Metze 1 Gr. 6 Pf. auch wohl noch mehr. Der ins reine gebrachte Anis wird in eine luftige Cammer geschüttet; jedoch daß er anfänglich nicht höher denn einen halben Schuh hoch auf einander zu liegen komt. Es muß derselbige auch einige Wochen nach einander umgestochen oder fortgeworfen werden.

Man läst ihn um des Raums willen einen Schuh hoch auf einander bringen, und wenn man es erwarten kan, so lange liegen, bis er theuer

wird. Wil man ihn aber 9 bis 10 Jahr auf Speculation aufbehalten, so muß er alle Jahr gerollet werden, sonsten werden sich kleine weisse Würmer einstellen und die Körner angehen, welches ich erfahren habe. Wenn man es nicht genau untersuchet, so wird weder der Kauffer noch Verkauffer sogleich gewahr, daß sich dergleichen Würmer darinnen befinden.

Das Stroh kan man zum Streuen vor das Vieh gebrauchen, oder man kan auch damit einheitzen, doch muß man dabey bleiben. Denn wenn viel Stroh auf einmal, wie einfältige Leute zu thun pflegen, in den Ofen gestecket wird, so fähret unterweilen die Glut auf einmal zum Ofen heraus, daß man darüber erschrickt. Ob es nun gleich nicht so leicht Gefahr hat; so ist es doch besser, behutsam damit umzugehen.

Sobald als der Anis geraufet und der Acker leer geworden, muß man solchen je eher je lieber in gutem Wetter umackern lassen. Wenn nun die Besäe-Zeit herbey komt, so kan man ihn mit Winter-Rocken besäen, denn die Bestellung mit Anis dienet den Aeckern stat einer Brache.

Bey Erziehung des Anises habe ich angemerkt, daß er zwar vielen zu Mitteln aber auch einigen davon geholfen. Es kostet viel Geld ihn vom Unkraute reine zuhalten, und ist mit Erziehung desselben nicht anders, als, wenn jemand Geld auf ein Spiel setzet. Ist man ein, zwey, dreymal mit dem Anis unglücklich, so spricht man; womit ich verspielet, damit wil ich auch gewinnen.

Waget

Waget man es, und bestellet solchen noch 1, 2, 3mal, und er geräth nicht, so wird der Schade hernach zu groß, und der Vogel ist gleichsam aus der Hand.

Am besten ist es gethan, daß ein jeder sich hierinnen nach seinen Mitteln richte, und nur so viele Aecker mit Anis bestelle, daß er, wenn derselbe nicht gerathen solte, den Schaden verschmerzen kan. Man muß alsdenn gedenken, daß der wohlfeile, welcher noch auf dem Boden lieget, so zu reden die Zeche vielleicht wieder bezahlen werde. Ich habe auch bey Erziehung des Anises beobachtet, daß mehrentheils die guten und auch die schlechten Jahre auf einander gefolget sind; doch wil ich dieses vor keine algemeine Regel angegeben haben.

§. 3.

Von Mohnen.

Unter den verschiedenen Sorten der **Mohnen** oder **Mag-Samen**, Papaver hortense, semine albo, sativum Diosc. Papaver album sativum Lobeli, Icon. Papaver hortense, nigro semine, sylvestre, Diosc. Papaver nigrum, sativum, Dodon. Diese zwey Sorten sind eigentlich diejenigen, welche in unsern Feldern in grosser Vielheit bestelt werden; die übrigen gefülten und noch andere Sorten, welche noch zur Lust in den Gärten erzogen werden, auch theils wild hervor wachsen, und deren man nach den mehresten Botanischen Büchern zusammen zwölfe zehlet, bringen keinen sonderlichen Nutzen zuwege.

Ich wil also nur die zwey angeführten Sor-

ten beschreiben, welche zu unsern Endzweck dienen, und womit starker Handel getrieben wird. Von den weissen Samen sehen die Blätter an der Farbe etwas heller aus als von den blauen, die Köpfe aber halten niemalen so viel Samen-Körner in sich als die blauen, denn in den letzten findet man deren allezeit den dritten Theil mehr; hingegen werden die weissen auch theurer bezahlet.

Beyde Sorten haben einerley Erziehung, und ist hierinnen kein Unterschied zu machen. Sie verlangen ein Erdreich, welches noch mittelmäßige Besserung in sich hat, doch thun sie auch auf gedüngtem Lande gut.

Der Acker, worauf man diesen Samen säen wil, muß vor dem Winter mit 3 Pferden geahren werden, doch pflegen die mehresten Leute bey uns das Land zu graben, welches hernach zu allen Früchten besser zu gebrauchen ist. Inzwischen habe ich das Umwenden mit dem Pfluge mit vielen Aeckern auch für gut befunden, und viele Centner mit gutem Nutzen darauf gebauet. Sobald als die Ländereyen hierzu geahren worden, so wird der Acker mit der grossen Ege überfahren und fein gleich bestrichen. Man lässet das Land den Winter über also liegen, welches während Zeit fein mürbe und klar frieret.

Auf was Art und Weise der Auswurf und das Säen sol verrichtet, und wie viel Samen zur Aussaat sol genommen werden, kan man im 1. Th. p. 96. und 122. nachsehen.

Das

Das Frühjahr darauf säet man den Mohn-Samen vom Anfange des Aprils bis zu Ende. Es muß derselbe fein leichte mit den Kärsten untergezogen, und das Land mit der kleinen Garten-Ege ordentlich und gleich überfahren werden. Ich habe auch diese Bestellung also vorgenommen, daß ich den Samen oben aufgesäet, und das Land mit der kleinen Ege zweymal überfahren und denselben einegen lassen, welches mir eben so gelungen, als mit der vorigen Art.

Ferner kan auch das Land zu dieser Erziehung im Frühjahre mit drey Pferden geahren, mit der grossen Ege bestrichen, der Same alsdenn oben auf gesäet, und hernach eingeeget werden, wodurch er tief genug in die Erde kommen wird.

Giebt es gute Witterung, so kommen die Mohnen mit ihren zweyen kleinen Blätterlein binnen 8 bis 10 Tagen hervor gekrochen, sie können auch einige Reifen ausstehen, wenn aber solche zu lange anhalten, auch wohl einige Fröste dazu kommen, so springen ihre kleinen Blätter ab, und sie kommen auf dem Lande weg, daß man sich darüber wundern muß, ob sie auch gleich vorhero dicke genung aufgegangen gewesen.

Nimt man dieses wahr, so muß das Bestellen und Säen dieses Samens noch einmal, wie vorher beschrieben worden, vorgenommen werden.

Wenn nun diese Pflänzlein in etwas erwachsen, daß ihre zarten Blätter ein klein Creutz formiret, und man solche von einer Weite von 50 bis 60 Schritten auf dem Acker erkennen kan, so

muß man zeitig und vor allen Dingen dahinterher seyn, und die zu dicke aufgegangene Mohn-Pflänzlein, besonders aber wo solche trippelweise stehen, mit dem Jäte-Häcklein oder mit der oben beschriebenen Maschine durchschneiden lassen, wovon im ersten Theile vom Samen-Werk p. 113 und 114. nachzulesen ist.

Sind sie binnen einer Zeit von 14 Tagen noch mehr erwachsen, so muß man abermals die nahe an- und nebeneinander stehenden Pflanzen, wie vorgesagt worden, hinweg schneiden lassen. Aber auch mit diesem zweymaligen Durchschneiden bringt man sie noch nicht völlig in die Ordnung, wie sie stehen sollen, sondern es muß auch das drittemal noch hinzu kommen, also daß die Stauden eine Hand-Spanne oder 9 Zol weit von einander stehen sollen. Wenn sie diesen gehörigen Raum bekommen, so wachsen an einem Stengel wohl 5, 6 bis 8 Köpfe, sonderlich wenn noch gute Besserung in den Stücken sich befindet. Verabsäumet man dieses Durchschneiden, und läst die Pflanzen so lange an einander stehen, so widerschlagen sie, werden gelbe, und wachsen hernachmalen nicht von der Stelle, vielweniger, daß sie tüchtige Samen-Köpfe bekommen solten. Siehe den ersten Theil p. 97.

Dieses Durchschneiden darf auch niemalen im nassen Wetter oder nach einem starken Thau Frühmorgens geschehen; sondern man muß damit etwan bis gegen 8 Uhr, und bis die Pflanzen einigermassen wiederum trocken geworden sind,

war-

warten, denn dergleichen Arbeit im Nassen ist gefährlich, indem die Stauden davon gelbe und mehlthauigt werden. Wer also dergleichen Bestellung vornehmen wil, und nicht nach den jetztgegebenen Regeln verfähret, der wird gewiß mehr Schaden als Nutzen davon zu gewarten haben.

Die Mohnen gelangen gemeiniglich in der Ernden-Zeit zu ihrer Reifung. Wenn ihre Köpfe recht dürre und hart anzugreifen sind, auch die Mohne inwendig klappert, so schneidet man dieselben ganz kurz ab, thut sie in Säcke, und schaffet sie nach Hause auf einem luftigen Boden. Jedoch ist hierbey in Obacht zu nehmen, daß man, wenn es geregnet hat, und die Köpfe weich sind, solche nicht eher abschneiden lasse, bis sie wiederum recht dürre und trocken geworden, denn sonst würden sie auf einander erwarmen, und die in den Köpfen befindliche Mohne verderben und zum Theil gar auswachsen.

Sind die Köpfe nach Hause und an gehörigen Ort gebracht worden, so können sie nach eines jeden Gelegenheit ausgeläufert werden, welches folgendermassen verrichtet wird. Kinder, Gesinde und Taglöhner setzen sich um den Haufen herum, und einem jeden wird eine Mulde oder auch ein anderes Gefässe, durch welches die Samen-Körner nicht fallen können, gegeben. Solche Gefässe nehmen sie vol Köpfe und schneiden einen um den andern mitten von einander, schütten den Mohn-Samen heraus, und klopfen mit dem Messer

ser an die Schalen, damit die an den Seiten annoch klebenden Körner heraus fallen.

Hierauf wird die ausgeläuferte Mohne durch ein enges Sieb, welches die Körner durchfallen lässet, gerädet, da denn die von den Schalen zerbrochenen Stücke und der Unrath in dem Siebe zurücke bleibet und weggeschüttet wird.

Die Körner fallen bey dem Durchräden so feste auf einander, daß man über den Haufen, ohne hinein zu treten, hingehen kan. Um deßwillen müssen sie mit einem Rechen von einander getrieben werden, daß sie nicht höher als einen halben Schuh auf einander zu liegen kommen. Nach 14 Tagen können sie auf einen Haufen oder in Säcke oder Schlag-Fässer gebracht werden.

Es wird dieser Same nicht nur an fremde Oerter centnerweise, sondern auch hier einzeln zum Kuchen-Backen und vor die Vögel verkaufet. Auch wird, wie bey dem Rüb-Samen geschiehet, Oehl davon geschlagen, welches zum Mahlen, zu Salläten, zum Brennen in Lichten, und zu vielen andern Dingen kan gebrauchet werden.

Die zurück gebliebenen und in der Oel-Mühle zusammen geschlagenen Kuchen können eben sowol, als die Lein- und Rübsamen-Kuchen vor das Viehe genutzet werden. Die armen Kinder, wenn sie solche haben können, essen dieselben mit dem grösten Appetit, und sie schmecken auch in der That nicht unangenehm.

So bald als die Mohn-Köpfe eingeerndet sind, muß das Stroh zeitig abgeraufet und auf

den Acker hingeleget werden. Wenn es einige Tage gelegen und recht dürre geworden ist, wird es nach Hause geführet, und ist zum Einheitzen überaus wohl zu gebrauchen; nur müssen hiervon kleine Bündel gemacht und in der Mitten das Stroh zusammen gebrochen werden, denn mit der ganzen Länge einzuheitzen, wil sich nicht wohl schicken. Wenn das Stroh von dem Acker weggeschaffet worden, so wird solcher sogleich von einander gepflüget und 14 Tage nach Michaelis mit Winter-Rocken bestellet, ist aber der Acker in guter Besserung, so kan auch Winter-Waitzen darauf gebracht werden, und man wird so gute Früchte erhalten, als wenn er Brache gelegen hätte.

Zum Samen darf man nicht alle Köpfe ohne Unterscheid, nehmen, sondern man muß hierzu die grösten und schönsten auslesen lassen. Wenn sie von einander geschnitten werden, muß man auch die Mohnen-Körner zuvor, ehe man sie hierzu ausschütte, ansehen, ob sie recht schöne blau oder volkommen weiß sind, und wenn man dieses nicht findet, so dienen solche nicht zum Samen. Bey der weissen Mohne aber muß noch viel genauer nachgesehen werden, als bey der blauen, denn wenn sie nicht recht schöne weiß sind, so weichen sie von ihrer Art ab, und gehen hernachmalen in die blaue Sorte. Es ist etwas besonderes, daß alle Specerey- und Küchen-Früchte von den Hirschen angegangen u. gefressen werden, ausgenommen die Mohnen, welchen sie im geringsten nichts

thun,

thun, und muß also ihr Geruch und Geschmack denenselben gar sehr zuwider seyn.

§. 4.

Vom Safflor. Der Safflor oder wilde Saffran, Carthamus officinarum flore croceo, Tournef. Carthamus sive Cnicus, I. B. Cnicus sativus sive Carthamum officinarum, I. B. Cnicus vulgaris, Clus. Hist. wird hier zu Lande, absonderlich in den Erfurtischen Feldern und Gebiete in einer grossen Menge gebauet, und viele hundert Centner von hier abgeführet und verhandelt. Es sol auch nach Aussage der Kauf-Leute der hiesige Saflor viel besser zum Färben dienlich seyn, als der Straßburger. Es ist dieses Distel-Gewächse, welches in einem Jahre gesäet wird, und gegen den Herbst wieder vergehet, mit einem mittelmäsigen Lande, worinne sich nemlich noch einige Besserung befindet, zufrieden; jedoch kan es auch auf das allerfetteste Land gesäet werden, und es geschiehet hier mit der Düngung der Sache niemalen zu viel, denn jemehr der Acker Düng- und Besserung in sich hat, je schöner werden die Blumen und die Farbe dererselben.

Den Acker muß man vorhero mit 3 oder 4 Pferden vor Winters pflügen, oder welches noch besser ist, graben lassen. Alsdann werden um den halben April auf einen hiesigen Acker eine, auch wohl zwey bis drey und mehr Metzen Erfurter Safflor-Kern, nachdem sie gut oder gering sind, gesäet, und muß sich ein jeder selbsten hierinnen nach der Güte der Kern richten und untersuchen, ob

ob sie viel Mark, wenn man sie von einander schneidet, in sich haben, welches die beste Probe ist, die Kern sehen schloßweiß und glänzend aus, und ihre Hülsen sind hart.

Solte man aber vor dem Winter mit dem Umackern oder Graben des Landes nicht fertig werden können, so kan solches auch im Frühjahre geschehen.

Die Kern werden oben aufgesäet, und mit Kärsten untergezogen. Auf dem im Frühjahre frischgegrabenem Lande müssen sie eingefüsselt und mit Rechen oder mit der kleinen Ege fein gleich untergezogen werden.

Wenn sie aufgegangen und in etwas erwachsen, so müssen sie mit Jäte-Hauen vom Unkraut gereiniget werden, wobey auch meine im 3. Theile beschriebene Maschine treflich zu gebrauchen ist. Diese Reinigung muß, wenn vieles Unkraut wiederum hervor wächst, wohl drey- bis viermal geschehen. Stehen die Stauden noch zu dicke, so müssen sie mit dem Jäte-Häcklein nachgehends durchgeschnitten werden, daß sie fein ordentlich 10 bis 12 Zol weit von einander kommen.

Sie treiben ihre Stengel 3 Schuh hoch, und zelken sich in 10 bis 12 Samen-Köpfe, welche alle ihre Blumen hervor bringen; doch wird der mitlere Kopf allezeit einige Tage eher reif, nach welchem man daher auch fleißig sehen muß.

Die Blumen, welche anfänglich gelbe aufgehen, werden nicht eher abgenommen, bis sie einige Regen bekommen, und recht braunroth gewor-

worden sind, alsdann ist es Zeit dieselben abzu-nehmen. Das Abnehmen geschiehet mit einem stumpfen Messer, mit welchem man die Blumen gar artig aufheben und abzopfen kan. Diese thun die Safflor-Abnehmer in einen vor sich angebundenen Hand-Korb oder Topf, und schütten sie in der Mittags-Stunde zusammen in einen Sack.

Hierbey ist aber wohl zu merken, daß wenn bey dem Abnehmen der Blumen alzuwarmes Wetter einfält, so kan solches zwar von Frühmorgens bis Mittag vorgenommen werden; Nachmittags aber muß man es unterlassen, denn sonst werden die Blumen wegen der Dürrung zerrieben und gleichsam wie Schnupftoback zerkrümpelt. Der Safflor bekomt auch kein gutes Ansehen, und springet vieles hinweg. Solte der Safflor Frühmorgens in einem starken Thau-Wetter seyn abgenommen worden und naß seyn, so muß man solchen auf einen luftigen Boden von einander breiten, damit er recht trocken werden kan, sonsten wird er schimlich und schwarz, daß ihn hernach niemand kauffet. Gewisser und sicherer ist es, wenn die Safflor-Blumen in starken Thau Frühmorgens abgenommen werden, daß sie alsobald auf dem Felde auf ein Tuch dünne ausgebreitet werden, damit sie in der Sonne abtrockenen.

Meines Orts halte viel von Erziehung des Safflors; denn solte ja solcher nicht allemal eine schöne Farbe bekommen, wie es denn wegen Ausbleibung der Regen manche Jahre zu geschehen pfleget, daß man folglich denselben nicht mit son-

derlichen Profit verkaufen könte, so wird dennoch wohl schwerlich eine Einbuse dabey seyn, und wenigstens das Stroh zum Profit übrig bleiben, welches zum Einheitzen so gut zu gebrauchen, als das tännene Holz, denn es hält Feuer und Kohlen bis früh Morgens, absonderlich, wenn die Kern in dem Stroh gut und öhlicht sind. Bey uns in Erfurt thut es bey jetzigem Holzmangel trefliche Dienste. Doch ist hierbey noch zu erinnern, daß man das Gesinde, wenn damit eingeheitzet wird, nicht davon gehen, auch nicht so viel Stroh auf einmal in den Ofen stecken lasse, sonsten wil es anfänglich nicht fortbrennen, und hernach fähret die Glut auf einmal zum Ofen heraus, sonderlich, wenn es auf dem Acker nicht recht trocken und dürre geworden.

Einige pflegen auch den Safflor, wenn er keine Farbe bekomt, mit Rinder-Blut zu besprengen und zu färben, welches aber nicht allein ein grosser Betrug und sündlich ist; sondern auch den Safflor zum Färben undienlicher machet.

Ingleichen pflegen auch einige solchen bey warmen und hellen Sommer-Tagen auf Breter zu legen und mit einem Gies-Kruge zum öftern zu begiessen, da er alsdann wohl schöner und brauner wird, allein, man wiege solchen vorhero, und wenn er recht abgetrocknet ist, wiege man ihn wieder, so wird man finden, daß er leichter worden. Denn da eine gelbe Farbe von demselben herunter läuft; so kan es nicht anders seyn, als daß er an seinem Gewichte, wie auch an der Kraft abneh-

men muß. Dahero diese Mühe vergeblich ist, und mehr Schaden als Nutzen bringet. Es ist also besser, man lässet solchen, wie er gewachsen ist.

Ist nun gegen den Herbst das Stroh abgeraufet, und nachdem es recht abgetrocknet, nach Hause gebracht worden, so muß der Acker alsobald von einander gepflüget werden, da man denn hernach denselben noch mit Rocken bestellen kan. Oder wenn dieses Land vor den Winter gegraben worden, kan man auch Möhren, Pastinacken, rothe Rüben, auch wohl noch einmal Safflor darauf bestellen. Dreymal aber nach einander auf einen Acker Safflor zu bringen, ist nicht zu rathen, denn im dritten Jahr geschiehet es gemeiniglich, wenn er aufblühen sol, daß dessen Stengel dürre werden, und hernachmalen umfallen, die Kern gehen 4 bis 5 Jahr auf, und bringen gemeiniglich ihre Blumen im Julius und Augustus.

Einige glauben, daß durch das Ausziehen oder Abnehmen der Blumen die Kern verderben, welches ich aber von so vielen Jahren bis hieher ganz anders befunden habe. Denn wenn die Blumen zur Farbe reif und zeitig, so sind sie ohnedem wie todt, und können keine Nahrung mehr an sich nehmen, folglich kan durch das Abnehmen derselben denen Kern kein Schade zugefüget werden, es wäre denn, wenn man ihre unzeitigen gelben Blumen, ehe sie ihre rechte Farbe erlanget, ausziehen wolte.

Ge-

Gemeiniglich, wenn die Hasel-Nüsse gerathen, so gerathen diese Kern auch. Wenn sie ihre harten Schalen und ihren Mark oder inwendigen Kern erlanget haben, und einige Wochen ein anhaltender Regen sich ereignet, so habe ich gesehen, daß sie in den Köpfen gekeimet und einen halben Zol in die Höhe gewachsen sind, doch dieses geschiehet in wenig Jahren.

Hierbey ist noch zu merken, daß einige unter den Safflor-Stöcken stachlich sind, welche die Leute bey uns Mönche nennen; die andern aber, welche keine Stacheln haben, werden Nonnen genennet. Diese letztern sind die besten, weil sie grössere Blumen als jene geben. Wenn man nun die stachelichten Stauden gerne loß seyn wil, so muß man das Stroh vorhero fein ordentlich durchgehen, und dieselben alle heraus lesen. Dieses Ausziehen der stachlichten Stauden muß zum wenigsten alle zwey bis drey Jahr geschehen, sonsten enthält man zuletzt lauter stachelichte, indem die glatten nach und nach aus der Art schlagen und Stacheln bekommen.

Die ausgedroschenen Kern müssen auf einen luftigen Boden gebracht und dünne geschüttet werden. Wenn sie eine zeitlang gelegen, kan man sie hernachmalen in Fässer thun. Hierbey erinnere noch, daß die Kern ja nicht an einem räucherichten Orte aufbehalten werden, denn durch den Rauch werden sie zum Aufgehen untüchtig gemachet.

Sonsten geben auch die Safflor-Kern ein gutes Futter für das Feder-Vieh, und können demselben unter die andere Fütterung mit untergemenget werden. Wenn solche in der Oel-Mühle geschlagen werden, geben sie ein gutes Brenn-Oel, und thun eine ziemliche Beyhülfe, wenn der Sommer- und Winter-Rübsamen umschlägt, wie dann zu solcher Zeit viele Malter in die Oehl-Mühlen gebracht werden. Wenn aber noch Winter- und Sommer-Rübsamen vorräthig ist, so sind die Oel-Müller nicht leicht daran zu bringen, die Safflor-Kern zu schlagen, indem die äuserlichen Hülsen derselben sehr hart sind, daß folglich im Schlagen oder Auspressen die Tücher davon leicht entzwey gehen, sonderlich wenn sie schon eine zeitlang gebraucht worden und zu alt sind.

Das Safflor-Stroh ist auch zur Winter-Zeit ein vortreflich Futter vor die Schafe und Ziegen, welche die Köpfe und Blätter so reine abfressen, daß nichts als die Stengel übrig bleiben, welche hernach doch noch zum Einheitzen dienlich sind.

§. 6.

Vom Coriander. Der Coriander, Schwindel-Körner, Coriandrum majus, C. B. P. Coriandrum Lobel. icon, I. B. ist sowohl als der Safflor und Anis ein Sommer-Gewächs, welches im Frühjahre muß gesäet werden und im Herbst wiederum vergehet. Seine weisse Blümchen bringet er im Junius. Er komt in der Zubereitung des Landes und in der Erziehung und Pflegung in allen Stücken mit dem Anis überein, und kan hiervon

oben

oben Nachricht geholet werden. So gut dieser Same, wenn er dürre geworden, riechet, so übel ist der Geruch des Kräuterichs; so bald als er aber trocken geworden, so vergehet solcher. Es findet sich auch dieser Same unterweilen unter dem Anise mit ein, daher, wenn sowohl dieser als der Coriander reif wird, so muß man jeden alleine raufen und reine machen lassen. Die runden Samen-Körner, wenn sie noch ganz sind, haben allezeit zwey Kern in sich, welche auch mehrentheils zwey Ständlein an einander hervor bringen, und ob auch gleich die Körner sich von einander gespaltet haben, so hindert es ihm im Aufgehen nichts. Es führet auch der Wind die Körner gar leicht hinweg, daß er sich hernachmalen unter andern Früchten mit einfindet.

§. 6.

Vom Schwarz-Kümmel.

Der Schwarz-Kümmel mit einfachen Blumen, Nigella Cretica, latifolia, odorata Parkinson. Nigella alba, simplici flore Prosp. Albin. in Exot. wie auch der, welcher grosse Samen-Capseln träget, mit gefülten und einfachen Blumen, Nigella flore majore, pleno cœruleo Cluf. Histor. ut & eadem flore simplici, werden bey uns unterweilen Ackerweise bestellet, und der Samen Metzen- und Centnerweise verkauft. Dieses Bestellen nehmen die Leute aber nur zu der Zeit vor, wenn der Same etwas angenehm wird, wenn er aber nicht viel gelten wil, so unterlassen sie dergleichen Erziehung, indem wenig Profit heraus komt, und die Aecker besser als mit

sen Gesämig können genutzet werden. Ob nun gleich beyde Sorten hier gebauet werden, so hat doch die erstere und kleinere allezeit den Vorzug vor der anderen, weil sie mehr Samen giebt. Obgleich die grosse Sorte noch einmal so grosse und dicke Samen-Köpfe hervor bringet und ein trefliches Ansehen hat, auch fast noch einmal zu hoch zu wachsen pfleget, so giebt sie doch nicht so vielen Samen, die Körner sind auch nicht so groß, haben auch keinen solchen starken Geruch, als von der ersten Sorte.

Es verlanget der Schwarz-Kümmel einen mittelmäßigen Grund und Boden, welcher vor dem Winter muß geackert und also bald mit der Ege bestrichen werden, damit er fein gleich und eben wird.

Der Same wird nach den verflossenen Winter-Monaten im April oben aufgesäet, untergezogen und das Land mit der kleinen Garten-Ege gleich überfahren, wie viel man aber auf einen Acker Samen zur Aussat nehmen sol, ist p. 123 im ersten Theile zu ersehen. Wird aber der Acker hierzu im Frühjahre zubereitet, so muß der Same, wie schon vielmal bey andern Früchten erinnert worden, eingefüsselt werden.

Ist derselbe aufgegangen, so muß er fein vom Unkraut gereiniget, und so nach Verfliessung eines Monats sich dergleichen wiederum einstellet, noch einmal gejätet werden. Er blühet gemeiniglich im Julius und Junius. Wenn er seine Reifung erlanget, welches daran zu erkennen, wenn

wenn sich die Samen-Capseln aufthun wollen, und man die schwarzen Körner einigermassen darinnen siehet, alsdenn lässet man die Stengel samt den Knöpfen ausraufen, oder nahe an der Erden abschneiden, auf Tücher legen, und sofort auf einen luftigen Boden bringen, bis er recht dürre geworden und man solche ausdreschen kan.

Den Pferden und dem Rind-Vieh sol sowohl dieser Same, als auch die Siebenzeiten (Fœnum Græcum) zur Erhaltung ihrer Gesundheit ungemeine Dienste thun.

§. 7.

Hieher gehören auch die Siebenzeiten, Bocks-Horn, Ziegen-Horn, Fœnum græcum sativum, C. B. P. Fœnum græcum, I. B. Die Bestellung lauft mit dem vorigen beschriebenen Schwarz-Kümmel auf eines hinaus. Diese werden bey uns gleichfals um des Samens willen gebauet, welcher Centnerweise von hier abgeführet und verkauft wird. Von Siebenzeiten.

Er hat einen sehr starken und penetranten Geruch, und die Körner sind etwas eckigt und eingebogen, und sehen gelbe aus. Das Kräuterich siehet fast dem Klee ähnlich, jedoch länglich und etwas zerkerbt. Wenn ihre kleinen weissen Blümlein abgefallen und verblühet, so wachsen lange krumme und zugespitzte Hülsen hervor, in welchen sich der Same befindet, und die einem Horn nicht ungleich sehen, um deßwillen dieses Gewächse auch Bocks-Horn genennet wird.

Dieser Samen verlanget eben ein solches Land und Begattung, wie der im vorhergehenden §. beschriebene Schwarz-Kümmel, und ist in allen Stücken auf gleiche Weise damit zu verfahren.

Wenn der Samen gegen den Herbst anfängt gelbe zu werden, so muß man öfters darnach sehen, daß die Stauden bey Zeiten abgeschnitten oder ausgeraufet werden. Alsdenn muß man sie auf einen luftigen Boden, und zwar an einen solchen Ort, wo weder Korn-Früchte noch Malz befindlich ist, bringen lassen, denn wenn nur einige Körner, welche zwischen die Klunzen derer Breter gefallen, im zweyten oder dritten Jahre darunter kommen solten, so wird sowohl das Brod als auch das Bier darnach schmecken.

Wer das Abraufen oder Abschneiden dieses Samens, bis derselbe alle reif und gelbe geworden, verspahren wil, der kan gar leicht um die mehresten Körner kommen. Denn wenn sie beregnet werden, so laufen die mehresten aus denen Samen-Capseln heraus. Wenn sie also nicht zu gleicher Zeit reif werden wollen, und hin und wieder reife Stauden sich befinden, so muß man solche hinweg nehmen, bis die übrigen auch vollends zur Reifung gelanget sind.

Wenn das Stroh samt ihren Samen recht dürre geworden, so werden sie gedroschen und in das Reine gebracht, hierbey aber ist wohl zu merken, daß der Schein-Tenne recht sorgfältig wieder gekehret und gereiniget werden muß, damit

keine Körner zurück bleiben, und unter andere Korn-Früchte kommen.

Den ausgedroschenen Samen darf man auch nicht dicke auf einander schütten, sonst erwärmet er sich und wird hiervon schwarz und unscheinbar. Es wird derselbe eben sowohl als der Schwarz-Kümmel zur Arzeney vor die Pferde und Rind-Vieh gebrauchet.

§. 8.

Es giebt zweyerley Hirsen, als gelber, Milium semine luteo & albo, C. B. und schwarzer oder rother, Milium semine nigro, C. B. Milium nigrum, Tab.; der gelbe aber ist am besten zu gebrauchen. Die Acker-Leute theilen solchen in den kolbichten und zotigten ein, und machen einen Unterscheid darzwischen; allein es ist an den Körnern, wenn er in der Stampf-Mühle genauet worden, kein verschiedenes Ansehen zu finden, und der Geschmack ist auch einerley. Der schwarze hat eben die Zubereitung nöthig, wie der gelbe. Vom Hirsen.

Beyde Arten werden in die Stampf-Mühle gebracht und genauet oder gestampfet, damit die Hülsen und Kleyen herunter gehen, welche vor die Schweine unter das Futter zu mengen nicht undienlich sind.

Dieses Gewächs erfordert einen solchen Grund und Boden, welcher zwar nicht zu fett, doch aber einige Besserung in sich hat. Der Acker muß hierzu im Anfange des Mayes mit zwey oder drey Pferden wohl gepflüget und mit der grossen

Ege bestrichen werden. Hierauf säet man also-bald 7 bis 8 Nösel oder 5tehalb Pfund Samen auf einem hiesigen Acker, und lässet solchen mit der grossen Ege unterziehen und einstreichen. Hiebey ist aber wohl zu merken, daß sowohl das Besäen als das Bestreichen, sobald als der Acker gepflüget worden, geschehen müsse, damit die Sonne und Luft die in der Erde befindliche Feuchtigkeit nicht heraus ziehe, wovon das Erdreich rauh, schrollicht und hart gemachet, und der Same an dem Aufgehen gehindert wird.

Wer aber hierzu den Acker vor Winters mit drey Pferden wil ackern lassen, der thut viel besser, weil das Erdreich den Winter hindurch die beste Feuchtigkeit überkomt. Der Same muß ebenfals in oben besagter Zeit gesäet, mit Kärsten untergezogen, und das Land mit der kleinen Garten-Ege bestrichen werden.

Wenn nun nach einigen Wochen der Same aufgegangen, so muß er mit dem Jäte-Häcklein vom Unkraute gereiniget werden, welches den Sommer über zweymal geschehen sol. Wächset der Hirsen zu dicke hervor, so muß man die überflüßigen Stäudlein durchschneiden, und die Hälmlein mit nehmen, damit die Stauden, welche stehen bleiben sollen, 6 bis 7 Zol Luft und Raum bekommen, indem sie hierdurch schöner und stärker werden, auch mehrere und grössere Kolben bekommen. Wenn man mit dem Jäte-Häcklein nicht hindurch kommen kan, so müssen die zu dicke stehenden Stauden verzogen werden. Diese

Ar-

Arbeit sol und muß hierbey geschehen, sonst würden die überflüßigen Stauden wie auch das Unkraut das Wachsthum gar sehre verhindern, daß er keine schöne Kolben bringen würde.

Es ist auch zu wissen, daß der Hirse niemalen zu gleicher Zeit reif wird, sondern der mittlere Kolben wird allezeit eher zeitig, welcher daher zuerst in ein Tuch oder Schürze muß gesamlet und abgeschnitten werden, sonst würde dieser, ehe die andern zeitig werden, ausfallen, oder die Vögel, welche ihn gerne angehen, würden ihn auffressen.

Wenn die übrigen Kolben auch zu ihrer Zeitigung gelanget sind, wird das Stroh wie ander Getraide abgeschnitten, in Bindel gebunden und auf einen Wagen geleget, auf welchen zuvor ein grosses Tuch gebreitet worden, damit die herausgefallenen Körner nicht umkommen. Die Bindel leget man hernach 3 bis 4 Tage auf einen Scheun-Tennen, nachdem es die Witterung giebt, daß sie sich auf einander erwärmen, alsdenn gehen die Körner bey dem Ausdreschen ganz willig heraus, ja die mehresten fallen von sich selbsten herunter, und das Stroh kan hernach dem Viehe untergestreuet werden.

§. 9.

Die Canarien-Saat, Gramen spicatum, semine miliaceo albo, Tournef. Phalaris major semine albo, C. B. P. Phalaris, I. B. & Dod. ist aus den Canarischen Inseln zu uns gebracht worden, und wird auch daher also benahmet. Canarien-Kraut.

Es

Es erfordert der Same desselben ein Erdreich, worauf man pfleget Gerste und andere Sommer-Früchte zu bestellen; jedoch muß das Land eben so zubereitet, besäet und mit der Ege bestrichen werden, wie bey den Hirsen ist angegeben worden; nur ist noch zu merken, daß der Same nicht dörfe dicker gesäet werden, als daß die Körner ohngefehr 3 Zol von einander zu liegen kommen.

Es wird diese Saat nur einmal gejätet, wobey man es lässet bewenden, bis zur Ernden-Zeit.

Wenn die Körner und das Stroh gelbe werden, so ist es Zeit, solche abzuschneiden. Es wird im übrigen wie mit dem Hirsen verfahren, daß die Bindel zusammen auf einen Haufen geleget werden, damit sie sich erwärmen, und hernach desto besser ausgedroschen werden können.

Es dienet dieser Same zu weiter nichts, als daß die Canarien-Vögel damit gefüttert werden, und die Kaufleute daher ihren Handel damit treiben.

§. 10.

Vom Fenchel. Mit dem gemeinen deutschen Fönchel oder Fenchel, Fœniculum vulgare germanicum, C. B. P. Fœniculum officinarum wird auch ein starkes negotium getrieben, und bringen die Leute solchen Centnerweise aus Chursachsen zu uns nach Erfurt.

Sie zeugen ihn auf freyem Felde, wie sie aber mit dieser Bestellung eigentlich verfahren, davon

habe keine Nachricht erhalten können. Doch wil ich nach meiner Erfahrung solches alhier beschreiben.

Erstlich wird dieser Same im April auf ein gutes Garten-Beet gesäet, und wenn er erwachsen, låst man ihn, wenn es den Tag vorher geregnet, auf ein wohl gegrabenes Land, welches noch Besserung in sich hat, einen Schuh weit in die Länge, und anderthalb Schuh in die Quere von einander stecken. Man låsset die Stöcke den Winter über im Lande also stehen, indem sie nicht leicht als nur in trockenen Fröstern zu Grunde gehen. Um deswillen pflegen auch einige eine Anzahl Stöcke mit ihren Wurzeln auszuheben, und im Keller oder in Gruben zu verwahren, damit sie die Reihen auf das zukünftige Frühjahr, wo die Stöcke ausgegangen sind, mit frischen ausbessern können. Wil man sie aber aus Furcht vor den Fröstern alle in den Gruben oder Kellern aufbehalten, so ist es desto sicherer.

Auf das Frühjahr bringet man sie reihenweise, wie schon gesagt, auf ein wohl zubereitetes Land, so daß man darzwischen hingehen, und wenn sie in ihre Stengel treiben wollen, das Unkraut mit einer breiten Hacke hinweg schaffen kan. Manche Leute pflegen auch die Stöcke mit Erde anzuhäufeln, wornach ihre Stengel besser in die Höhe wachsen sollen.

Wenn nun im August oder September der Same anfångt reif zu werden, so gehet man zwischen den Reihen gemächlich hindurch, damit man

die Stengel nicht zerbricht, schneidet die mittleren und die reifesten Sterne ab, und lässet sie auf einem lustigen Boden oder auch auf ausgebreiteten Tüchern in der Sonne wohl dürre werden.

So lange als an den Stengeln noch Samen-Sterne zu finden sind, so muß man oft darnach sehen und jedesmal die reifsten abschneiden, denn wenn sie einen oder zwey Tage zu lange stehen bleiben, so fält der Same gerne aus. Im ersten Jahre bringen die Stöcke nicht so viel Samen als im andern, da allezeit mehr Nutzen davon zu hoffen ist, weil ihre Stöcke stämmigter und grösser werden.

Hiebey ist noch zu merken, daß der Fenchel niemals drey Jahr hinter einander auf einem Lande gut thue, sondern man muß hierzu ein frisches graben und zubereiten lassen. Wenn dieser Same gut thut und wohl geräth, so ist es gewiß, daß er ein reichliches Interesse von dem Acker abwirft.

§. 11.

Von Weber-Carden.

Die **Weber-Carden**, **Cardätschen**, Dipsacus sativus C. B. P. Carduus fullonum sive Dipsacus sativus, Lob. Labrum veneris, Matth. werden von den Strumpf-Bereitern, Tuch- und Hut-Machern, und noch andern Zünften sehr stark gebrauchet, und sind ihnen zu ihrem Handwerk höchst nöthig, indem sie damit ihre verfertigte Wollen-Waaren zuzubereiten und auszuputzen pflegen.

Die

Die wilden, welche man auf dem Felde und Rändern hin und wieder antrift, sind nicht zu gebrauchen, indem ihre Stacheln und Dornen gleich aus und in die Höhe stehen. Hingegen sind die Stacheln an denen, welche ordentlich gebauet werden, häkelicht und unterwärts gerichtet. Diese blühen weiß, hingegen die wilden röthlicht.

Zur Aussaat wird der Same von den mittlern Stengel oder Cartätsche erwehlet, und im Frühjahre im April in eine vor den Winter wohl gegrabene und gedüngte Erde gesäet.

Wenn sie aufgegangen, muß das Jäten fleissig besorget werden. Man lässet die Pflanzen auf ihrem Beet stehen bis Bartholomäi, sodann werden sie ausgehoben, und auf ein wohlgegrabenes und nicht alzufettes Land anderthalb Schuh weit von einander in das Quadrat gepflanzet und begossen.

Wenn sie nun eingewurzelt sind und auf das folgende Frühjahr anfangen zu wachsen und in ihre Stengel zu treiben, müssen sie gleichfals vom Unkraute reinlich gehalten werden.

Das erste Jahr tragen sie nicht leicht ihre Bürsten, oder so sie ja welche bringen, so taugen sie nichts, aber im andern Jahre bringen sie deren genugsam hervor.

Sie bleiben den Winter über im Lande, und verlangen keiner ferneren Wartung, als daß man, wie gemeldet, kein Unkraut darzwischen lasse aufkommen.

Wenn

Wenn sie einmal getragen, so taugen ihre Wurzeln nichts mehr, weßwegen man den Samen alle Jahr aussäen muß, damit man immer junge und alte Pflanzen beysammen habe, wenn man anders davon Nutzen verlanget.

Ist es schön und helle Wetter, so werden im Julius und Augustus nach und nach die reifesten Cartätschen abgeschnitten, doch also, daß der Stiel einen halben Schuh lang daran gelassen werde, welches um deßwillen geschiehet, daß man sie nicht allein besser gebrauchen, sondern auch nachdem sie vorhero wohl abgetrocknet, Bindelweise zusammenbinden und auf einen luftigen Boden aufhängen kan. Der Same fält von sich selbsten aus, wenn sie recht dürre geworden.

§. 12.

Vom Waide.

Unter die Specerey-Früchte rechne ich auch billig den Weid, Waidt, Waydt, Glastum, sive isatis, vel latifolia, C. B. Pin. Isatis sive glastum sativum, I. B. & Dod. Von diesem Färbe-Kraute aber eine ausführliche Beschreibung zu geben, wie nemlich dasselbe auf die Waidt-Mühle gebracht und Ballen daraus verfertiget, wie dieselben getrocknet, verkauft, auf den Waidt-Böden erwärmet und zurechte gemacht werden, und dergleichen halte ich vor überflüßig und unnöthig, indem Herr D. Daniel Gottfried Schreber in seiner schönen Beschreibung des Waidt-Baues, welche zu Halle 1752. in groß Quart gedruckt worden, solches alles gründlich beschrieben hat, und wer hiervon weitere Nachricht verlanget,

der

der kan solche in jetztgedachtem Werke finden. Mein Vorhaben gehet vielmehr nur dahin, die Bestellung und Erziehung dieses Krautes, wie ich solches erfahren und eingesehen habe, zu zeigen.

Herr D. Schreber hat p. 3. in der ersten Anmerkung angeführet, als wenn ich in den Leipziger Samlungen im 5ten Bande p. 854. von dem Waidte gemeldet hätte, daß solcher zu Erfurt in ungemeiner Menge gebauet würde, welches er aber der Wahrheit nicht gemäs befunden. Ich antworte hierauf, daß mir dieses niemahlen in Sinn gekommen, und ich würde auch wider alle Wahrheit gehandelt haben, wenn ich dergleichen an den Herrn Hofrath Zinken geschrieben hätte. Der Herr Doctor hat recht, und es ist gewiß, daß keine einzige Waidt-Pflanze in unsern Feldern, wohl aber, daß solcher in einigen Erfurtis- und Gothaischen Dörfern 2 bis 3 Stunden weit von hier in groser Menge gebauet wird. Ich habe also an demjenigen, was Herr H. Zinke in der angeführten Stelle von dem Waidt-Bau in unsern Erfurtischen Feldern mit einfliessen lassen, keinen Theil. Es wird auch einem jedweden bey ganz geringer Aufmerksamkeit in die Augen fallen, daß die ganze Stelle bis an mein Samen-Verzeichnis mir nicht das mindeste angehe, sondern aus der Feder des Hrn. Hof. Zinkens geflossen, welches augenscheinlich daran abzunehmen, wenn er also schreibet: Bey nur gemeldtem Hrn. Reicharden sind allein folgende Arten von Samen in diesem Jahre anzutreffen. Da man denn bey Durchle-

sung des beygefügten Verzeichnisses finden wird, daß des Waidt-Samens mit keinem Worte gedacht worden, welches doch, wenn wir diesen Samen hier zeugeten, gewiß würde geschehen seyn, indem solcher von den Fremden, welche dieses Kraut anbauen wollen, zuweilen gesuchet wird. Wie ich denn vor kurzem dem königlichen Hof-Planteur zu Berlin, Herr E. W. Sello, eine Quantität desselben habe verschaffen und senden müssen. Es wird also der Herr D. Schreber hierdurch ersuchet, wenn sein Werk wieder solte aufgeleget werden, diese Stelle zu ändern, damit man mich nicht für einen Mann, welcher mit Prahlerey und Unwahrheiten umgehe, ansehen möge. So viel kan ich aber dem Herrn Doctor versichern, daß ich nichts beschrieben, was ich nicht selbst auf meinen Aeckern und in meinen Gärten durch meine Leute unter meiner Aufsicht erzogen, und damit ich nicht gewisse und nutzbare Versuche von vielen Jahren her angestelt. Und was würde mir es auch helfen, wenn ich wider alle Erfahrung etwas angeben wolte. Würde ich nicht vielmehr durch dergleichen Unwahrheiten allen Glauben verliehren und mir Schimpf und Verachtung zuziehen.

Die Bauer-Leute erwehlen mehrentheils einen Acker zum Waidte, welche auf das künftige Jahr Brache liegen solte, um dadurch mehr Nutzen von demselben zu erhalten, indem er abermal bestelt wird, und nicht Brache liegen darf. Und wenn dieses nicht wäre, so müsten sie einen solchen

Acker dennoch zur künftigen Winter-Saat zum wenigsten dreymal den Sommer über umpflügen und umwenden lassen.

So bald, als nun der zum Waidt bestimte Acker von den darauf gewesenen Sommer-Früchten leer ist, so düngen sie solchen bey gelegener Zeit mit gutem verfaulten und zusammen gemoderten Miste, und zwar ungleich stärker als zu den Korn-Früchten, denn je besser ein solcher Acker gedünget wird, je schöner wächset auch der Waidt darauf. Nachdem der Mist auf dem Acker vorhero fein gleich ausgetheilet und zerworfen worden, so wird der Acker zur Herbst-Zeit mit zweyen Pferden aus einander gepflüget, jedoch muß allezeit jemand hinter dem Ackermanne hergehen, und die Düngung mit einem Harken in die Furche ziehen, damit sie fein bedecket wird.

Den Winter hindurch lassen sie den Acker also liegen, so bald als aber die Witterung es zuläst, daß man das Land mit dem Pfluge bearbeiten und umwenden kan, so spannen sie 3 bis 4 Pferde vor den Pflug, und ackern das Land wieder zusammen, da denn der im Herbst untergepflügte Mist, mit dem untern Boden fein wieder bedecket und vermischet wird. Alsdenn bleibet der Acker also liegen bis zur Säezeit, da inzwischen gemeiniglich noch Fröste kommen, durch welche das schrollichte und rauhe Wesen desselben gemindert und das Erdreich mürbe gemacht wird, daß sich der Same fein milde unter die Erde bringen läst.

Hingegen sind andere, welche den Acker, nachdem er im Herbste gehörig gedünget worden, alsobald mit 4 Pferden zusammen zu pflügen und die Düngung gehörig hinunter zu bringen pflegen. Hierbey lassen sie es bewenden, bis es Zeit ist, den Samen zu säen. Und von dieser Zubereitung des Landes halte ich aus p. 128. im ersten Th. und p. 5. im dritten Th. angeführten Gründen viel mehr als von der vorhergehenden.

Die beste Zeit zum Säen ist im halben Merz; doch ist es zuweilen 8 Tage eher, auch 8 bis 14 Tage langsamer, nachdem es die Witterung leidet, vorzunehmen. Es muß solches bey stillem Wetter, wenn nemlich kein Wind gehet, geschehen, indem der Same glat und breit ist, und gar leicht 7 bis 8 Schritte auf des Nachbars Stücke geführet werden kan.

Man pfleget mehrentheils auf einen Acker 3tehalb Pfund Samen zu nehmen; es ist aber dennoch hierinnen kein gewisses Quantum zu bestimmen, indem ein jeder nach der Beschaffenheit seines Samens, ob er schwer und volkommen oder leichte und gering ist, sich richten muß. Sie werfen ihn auch nicht alzu überflüßig auf den Acker, damit er seinen gehörigen Raum bekommen möge, wie oben bey den Pastinacken ist gemeldet worden.

So bald als das Aussäen verrichtet ist, so egen oder überfahren sie das Land mit der grossen Pferde-Ege, und bringen den Samen dadurch unter die Erde.

Mei-

Meiner Einsicht nach aber könte dieser Same viel besser in die Erde gebracht werden, wenn er gleich andern Samen mit Kärsten untergezogen und das Land mit der kleinen Garten-Ege bestrichen würde, wovon man in dem ersten Theile p. 126 und 133. nachschlagen kan.

Es lieget dieser Same 5 bis 6 Wochen, und eben so lange wie der Pastinat- Zwiebel- und Petersil-Same in der Erden, ehe er aufzugehen pfleget.

Wenn er aufgegangen, und mit seinen vier Blättern hervor gewachsen ist, so wird mit den kleinen Stoß-Eisen, welche an der Schneide 4tehalb Zol breit sind und einen eisernen Stiel 7 Zol lang mit einem hölzernen Griffe haben, wie aus der Figur A. zu sehen, sowol das Unkraut als auch die überflüsigen jungen Waidt-Stauden hinweg geschaffet, die Stauden, welche auf dem Lande bleiben sollen, müssen 9 Zol, auch wohl einen Schuh weit, nachdem es sich schicken wil, Raum bekommen.

Solte nach einigen Wochen wiederum zwischen den Waidt-Pflanzen Unkraut hervor wachsen, so müssen solche abermals mit dem kleinen Stoß-Eisen davon gereiniget werden, sonst würde dasselbe den Wurzeln und Stauden schädlich seyn.

Das Abstossen des Waidts geschiehet zum erstenmal, wenn die untersten Blätter gelbe werden wollen, und wird auf den Knien mit dem Stoß-Eisen verrichtet; doch ist hierbey wohl zu mer-

merken, daß die Kronen ganz flach, und die Nebenkeimen der Wurzeln nicht mit hinweg gestossen werden müssen. Die Blätter werden alsdenn in Körbe gesamlet, und bey die Waidt-Mühle gebracht.

Hat sich manchmal durch starken Schlag- oder Plaz-Regen Staub und Erde an dieselben gehänget, so pflegen sie solche zu waschen, und auf den darbey befindlichen Rasen auszubreiten. So bald als nun die Nässe hinweg ist, schaffen sie solche auf die Waidt-Mühle.

Unterdessen überstossen sie das Land zwischen den Stauden die Länge hinunter, und wiederum hinauf mit einem Schurr-Eisen, wie die Gärtner in den Gängen und Wegen zu thun pflegen, wenn sie das Graß hinweg schaffen, bis der Acker vom Unkraute völlig befreyet worden. Solche Schurr-Eisen lassen sie gemeiniglich von alten Sensen verfertigen, und ist die Beschaffenheit derselben aus der Fig. B. zu ersehen. Das Unkraut lassen sie ein auch wohl zwey Tage abwelken, hernach überfahren sie das Land mit der Ege, daß es fein gleich und eben wird, und das Unkraut herunter komt. Ein solcher Acker siehet hernach aus, als wenn er kaum wäre bestelt worden.

Nach wenigen Wochen wachsen die Blätter der Waidt-Stauden wiederum hervor, und wenn sie abermal ihre Grösse erlanget haben und die untersten wieder anfangen wollen gelbe zu werden, so stosset man die Blätter abermal ab, und verfähret mit dem Schurr-Eisen und mit der

Ege,

Ege, wie albereit gemeldet worden. Giebt es eine gute Witterung, welche die Waidt-Pflanzen verlangen, so kan das Abstossen auch wohl zum drittenmahl geschehen.

Bleiben aber die Blätter wegen Mangel des Regens oder kalter Witterung zart und klein, und haben kein rechtes Wachsthum, so lassen sie ihn den Winter über also stehen, indem er keine Kälte scheuet, und nicht leicht erfrieret. Auf das Frühjahr fängt er zeitig an wieder zu wachsen. Wenn nun die Blätter abermal zeitig worden, so stossen sie solche samt den Herzen völlig hinweg. Diesen letztern nennen die Bauer-Leute Kompts-Waidt, und es ist derselbe nicht so gut, als derjenige, welcher den Sommer vorher zu zweyenmalen abgenommen worden, indem so viel von den Wurzeln, welche daran gelassen worden, unter die Blätter kommen.

Die Erziehung des Samens ist gar leicht. Es lassen nemlich die Leute so viel Stauden auf dem Lande stehen, als sie zum Samen vermeynen nöthig zu haben, welche im Junius anfangen zu blühen, und hernach platte und breite dunkele olivenfarbige Samen-Capseln hervor bringen. Wenn der Same recht reif ist, wird er auf einen luftigen Boden gebracht, und nachdem er recht dürre geworden, kan er gar leicht mit den Händen abgestraufft, oder mit einem Stocke abgeklopft werden. Alsdenn pflegen sie solchen in einer Mulde auszuschwingen, damit die leichten Körner abgeson-

sondert werden, und man bey der Aussaat sich desto besser darnach richten könne.

Gewisse Bauers-Männer haben mich auch versichert, daß weder das Rind-Vieh noch die Schweine und Gänse diese Blätter angehen noch viel weniger abfressen. Das Schaf-Viehe pflegten sie auch zuweilen auf die Waidt-Aecker zu treiben, welches das Unkraut, so zwischen den Waidt Stöcken stünde, hinweg frässe, und den Waidt ordentlicher Weise eben so wenig, als das andere Viehe angienge; doch thäten es die Schafe unterweilen an wenigen Stauden, wenn sie hungrig wären gehalten worden. Ob nun gleich dieses die Bauer-Leute vor eine Klugheit halten wollen, so kan ich doch nicht einsehen, daß dieses nutzbar sey, indem die Schafe das Land feste treten, und dennoch von dem darauf befindlichen Grase und Unkraute nur oben die Spitzen abbeisen, daß hernach die Wurzeln, welche darinnen bleiben, an ihren Nebenaugen wiederum ausschlagen und hervor wachsen. Es wäre also besser gethan, daß sie mit ihrem Stoß-Eisen, oder mit dem Hand-Jätehäcklein das Unkraut hinweg schaffeten.

§. 13.

Vom Winter-Rübsamen.

Der Winter-Rübesamen, Rübsen, Rübe-Saat, Napus sylvestris, C. B. P. & I. B. Bunias sylvestris, napus flore luteo, Lobel. icon. Rapistrum arvense folio auriculato, acuto, Tourn. wird in den Ober- und Nieder-Sächsischen Landen, und insonderheit auch in unsern Erfurtischen Feldern in grosser Vielheit gebauet,

und

und wenn er wohl anschläget, so ist ein guter Nutze davon zu nehmen. Das Oel von diesem Samen ist in der Haushaltung sehr nützlich, sowol zum Brennen in den Lichten, als auch zum Schmelzen der Speisen vor das Gesinde und arme Leute, welches an einigen Orten sehr gebräuchlich ist. Es schmecket auch das Rübe-Oel, wenn der Same in den Mühlen nicht gewärmet wird, eben nicht wiedrig.

Ob nun gleich die Erziehung des Rübesamens fast männiglich bekannt, und wohl die mehresten Acker-Leute hierinne Erfahrung haben, so muß ich dennoch dieselbe um der Ordnung und um einiger Unwissenden willen alhier mit wenigen beschreiben.

Man dünget hierzu in die Brache, und das Land wird eben so zubereitet als das Waitzen-Feld. Die beste Bestelzeit ist kurz vor oder nach Mariä Geburt, und zwar eher als man Waitzen zu bestellen pfleget. So bald das Land geahren, muß es mit der Ege bestrichen werden, und hierauf wird alsobald der Same oben aufgesäet und sodann untergeeget.

Wenn er also aufgegangen und fein schöne Bläter gewonnen, daß das Stück davon grüne wird, und das hohe oder rothe Wild es ausmachet, so lauffen sie alle Nachte wohl 2 bis 3 Stunden darnach, und fressen den Samen ab. Im Frühjahre, wenn er feine quatte Blätter bekommen, pflegen einige Leute solche abzublaten und Salläte davon zu machen.

Um St. Johannis-Tag wird er mehrentheils reif, und er geräth ein Jahr immer besser als das andere. Wenn er reif werden wil, muß man ihn an manchen Orten hüten lassen, damit die Tauben und andere Vögel demselben nicht so viel Schaden thun. Das Einernden muß nicht zu bald aber auch nicht zu langsam geschehen. Wird er zu bald abgeschnitten, so werden die Körner klein und taub, geschiehet es aber zu langsam, so fält der mehreste und schönste Same aus. Die beste Zeit ist, wenn die mehresten Samen-Kapseln gelbe werden, und die Körner zur Reifung gelanget sind. In der Scheune wird er auf einen Haufen zusammen geleget, daß er sich einige Tage auf einander erwärme, damit der übrige und grüne Same auch gut werde, besiehe hiervon den 1sten Theil in der Abhandlung vom Samen-Werk p. 88. und 89. Bey dem Einführen bedienet man sich grosser Tücher auf den Wägen, damit die Körner, welche ausfallen, nicht umkommen. Wenn der Same einige Tage auf einander lieget und sich erhitzet, so werden die Körner viel schöner, und gehen hernach weit besser aus dem Stroh. Der ausgedroschene Same muß alsdenn auf einen luftigen Boden dünne geschüttet und alle Tage umgewendet werden, bis er recht trocken geworden ist. An einigen Orten legen sie den Samen auf dem Felde auf Haufen zusammen, wie die Heu-Schober, vorhero aber, wo dise Haufen sollen hingeleget werden, schaufeln si die lockere Erde hinweg und treten den Boden feste zusammen.

men. Wenn bequemes Wetter und keine Regen zu besorgen sind, wird auch sogar das Dreschen auf dem Felde vorgenommen.

So bald als dieser Same vom Lande ist, kan dasselbe sogleich von einander geahren, und auf den Herbst, wenn die Bestelzeit herbey nahet, mit Winter-Rocken wiederum bestellet werden.

§. 14.

Der Sommer-Rübsamen oder Rüb-Saat, Napus sylvestris æstivus, wird eben sowol als der Winter-Rübsamen um des Oels willen erzogen. Es verlanget derselbe ein Land, welches noch einige Besserung in sich hat, und kan hierzu der Acker, worauf Winter-Rocken gestanden, nach der Ernden-Zeit im Herbste tief umgepflüget werden. Auf das Frühjahr, wenn der Acker vom Unkraute wil grüne werden, wird er geruhret oder wiederum umgeackert. Wenn die Bestelzeit herbey gekommen, welches ohngefehr der halbe Junius ist, so wird der Acker nach einem vorhergehenden Regen abermal, und zwar mit kleinen Furchen, damit er fein klar und milde wird, gepflüget, mit der Ege bestrichen, und alsdenn der Same darauf gesäet und untergeeget. Vom Sommer-Rübsamen.

Einige Acker-Leute pflegen auch einen solchen Acker hierzu zu erwehlen, auf welchem vorher Gerste oder Hafer gestanden, welcher also auf das künftige Jahr Brache liegen solte. Solchen düngen sie zur Herbst-Zeit, und bringen den Mist vor dem Winter noch unter die Erde. Auf das Frühjahr begatten sie den Acker eben also, als

wie

wie vorher gemeldet worden, und dieses nennen sie sömmern.

So bald als dieser Sommer-Same reif geworden und vom Felde ist, wird der Acker umgerissen, und noch vor Winters mit Rocken bestellet im übrigen wird in allen Stücken damit verfahren, wie bey dem Winter-Rübesamen gesagt worden.

Hierbey habe ich aber noch anzumerken, daß der Sommer-Same niemalen solche volkommene und grosse Körner bekomt, um deßwillen ihn die Kauf-Leute und Oel-Müller auch nicht so theuer bezahlen, weil sie nicht so viel Oel heraus bringen können, als von dem Winter-Samen.

Daß der Sommer-Same auch mehrern Gefährlichkeiten unterworfen, als der Winter-Same, ist auch gewis, denn wenn er etwas zu bald bestellet wird, so pfleget in manchen Jahren zu geschehen, daß die Erd-Flöhe die jungen aufgegangenen Pflänzlein wegfressen, es hat aber von diesem Ungemach ein Haus-Wirth keinen sonderlichen Schaden, als daß er um den wenigen Samen und um die geringe Mühe des Unteregens komt, indem der Acker ohnedem zur Winter-Saat den Sommer über einigemal muß gebrachet werden. Ferner, wenn unterweilen einige Wochen Regen-Wetter einfält und das Wetter dabey warm ist, so stellen sich in manchen Jahren schwarzbraune glänzende Raupen an den Blättern ein, und benagen solche, daß die aufschiessenden Samen-Stengel nicht so frisch in die Höhe wach-

wachsen wollen, oder es kommen auch in die Samen-Capseln weiße Maden, welche inwendig die jungen Samen-Körner, ehe sie volkommen werden, nach und nach ausfressen, wobey sie zugleich an den Capseln oder an den Samen-Hörnlein einige Löcher machen, daß dieselben einer Flöte oder Pfeiffe mit Löchern ähnlich sehen, weßwegen die Leute auch solche Maden-Pfeiffer zu nennen und zu sagen pflegen, die Pfeiffer seyn in den Sommer-Samen gekommen. Wenn dieses geschiehet, so bekomt man wenige kleine und verwelkte Körner, und wer dergleichen Stroh um des wenigen Samens willen, so sich darinne befindet, in ein Haus oder Scheure bringet, wird finden, welches ich selbsten gesehen und erfahren habe, daß diese Maden aus den Schotten heraus kriechen, und im ganzen Hause sich austheilen. Es gehet also meine Meynung dahin, wenn dergleichen Ungemach sich einstelt, daß man das Stroh bey warmen Wetter einige Tage auf dem Felde liegen lasse, so werden die Maden, wo nicht alle, doch die mehresten heraus kriechen, und ob auch gleich die kleinen verdorbenen Körner aus den Löchern zum Theil heraus fallen solten, so wird es doch kein sonderlicher Schade seyn, indem ohnediß der Same wenig oder gar kein Oel von sich giebt, und ist es daher besser, etwas von solchen einzubüssen, als daß man dieses Geschmeis in die Scheuern und Häuser bekomt.

Einige sind der Meynung, daß der Winter- und Sommer-Rübsamen an sich einerley wäre, und

und daß sie nur in der Säe- und Bestelzeit von einander unterschieden seyn. Hingegen wollen andere behaupten und versichern, daß sie es aus der Erfahrung hätten, daß zwischen beyden ein grosser Unterschied zu finden, indem der Winter-Rübsamen, wenn er im Sommer gesäet würde, nicht in die Höhe gienge, vielweniger seinen Samen brächte. Da ich nun zur Zeit dieses noch nicht untersuchet, so kan auch nicht eher bestimmen, welche Meynung wahr oder falsch sey, bis ich etwan hierinnen Proben gemacht habe. Wer also hierinnen noch keine gewisse Erfahrung hat, der thut sicherer, daß er solchen Samen suchet zu überkommen, welcher im Sommer ist erzogen worden.

§. 15.

Vom Taback. Der Taback, Toback, Nicotiana major, latifolia, C. B. P. Nicotiana major sive tabacum majus, I. B. Hyoscianus Peruvianus, Dodon, Pempt. wurde vor einigen 30 und noch mehr Jahren in unsern Feldern auch häufig erzogen und hernachmalen in Rollen gesponnen, und habe ich selbsten in meiner Jugend zur Lust einige Stücke verfertiget und gesponnen, und es ist gewiß, daß unsere um Erfurt gelegene Felder sich ungemein wohl darzu schicken. Nachdem aber zu schwere Abgaben darauf geleget wurden, so unterliessen die hiesigen Einwohner dergleichen zu zeugen, und es wird nunmehro hier gar keiner mehr gebauet, ausser was nur mit sehr wenigen Stauden in den Gärten zur Lust geschiehet.

Er

Es erfordert ein Land, welches sehr fett und feuchte ist, auch wohl gegraben und überflüßig gedünget worden, und zehret den Acker so sehr aus, daß er fast zu den Korn-Früchten untauglich wird.

Der Acker, wo man solchen zeugen wil, muß auch in der Gedult liegen, damit er den Sturm-Winden auch nicht so sehr ausgesetzet ist.

Bey der Aussaat, welche im Merz geschiehet, vermischen viele den Samen mit kleiner Erde, damit er nicht zu dicke gesäet werde, weil er sehr kleine ist, und ordentlich wie der Majoran-Samen aussiehet, welches aber, wie im ersten Theile erinnert worden, eben nicht nöthig ist. Es wird darzu ein Beet gegen Mittag, so mit Bretern eingefasset worden, auf Art der Mist-Bette angeleget, der Same oben aufgesäet, und mit etwas zubereiteter Erde bedecket.

Des Nachts bedecket man solches Beet mit Bretern, daß keine Kälte darzu kommen kan, und wenn auch gleich der Same aufgegangen, so muß dennoch das Zudecken nicht unterlassen werden, bis man völlig vermuthen kan, daß keine Fröste mehr kommen werden.

Haben die Pflänzlein das 5te oder 6te Blat erreichet, so verpflanzet man sie 2 Schuh weit von einander in das Quadrat, und zwar auf solches Land, wie oben beschrieben worden. Die Verpflanzung geschiehet am besten, wenn es einen Tag vorher geregnet hat.

Das Unkraut muß darzwischen wohl umgehacket und das Land fleißig gereiniget werden, welches den Sommer über wohl 2 bis 3mal, nachdem die Witterung ist, und viel Unkraut aufwächst, geschehen sol.

Wenn die Regen ausbleiben, muß man die Pflanzen zuweilen begiessen lassen. Sind dieselben etwas erwachsen, so bricht man die zwey untersten Blätter hinweg, denn sie dienen doch zu nichts, und häufelt hernachmalen die Erde an die Stengel an.

Im Anfang des Junii nimt man die drey untersten Blätter wiederum hinweg, welche gleichfals zu nichts dienen. Ingleichen werden auf den Seiten alle Nebenschosse, welche in Stengel treiben wollen, nebst dem obersten Stengel abgebrochen, damit denen Blättern, welche man stehen lässet, die Nahrung nicht entzogen werde.

Zu Ende des Julii fängt man an die Blätter nach und nach abzunehmen, daß die Abblatung zu Ende des Septembers völlig geschehen ist. Die zurückgebliebenen Toback-Stengel erfrieren hernachmalen den Winter über auf dem Lande.

Die stärkesten Pflanzen erwehlet man zum Samenziehen und benimt ihnen gleich denen andern die Blätter, wie auch die Neben-Schosse, den mittelsten Schoß aber muß man daran lassen, solcher blühet, und bringet den besten Samen.

Die abgebrochenen Blätter, wenn die grosse Rippe bis zur Helfte des Blattes abgeschnitten

wor-

worden, werden 8 Tage lang auf einander an eine Wand geleget oder gelehnet. Hiervon erwärmen sie sich und schwitzen auf einander, wodurch ihnen die überflüßige Schärfe benommen wird. Hernachmalen reihet man sie an Fäden und hänget sie in Schatten auf den Boden, daß sie abtrockenen. Wenn sie auf den Böden dürre und zu trocken geworden, und man die Blätter entweder zum Spinnen oder sonst gebrauchen wil, werden sie mit reinem Wasser vermittelst eines Strohwisches angefeuchtet oder besprenget.

Bey einfallendem Regen ist die beste Zeit, die Blätter von den Schnuren oder Seimen abzunehmen, denn dieses Kraut ziehet ohne dies durch die Luft gleich die Feuchtigkeit an sich.

Das übrige, was bey dem Spinnen und anderer Zubereitung zu beobachten, überlasse ich den Tobackspinnern, indem ich davon keine völlige Erfahrung habe, und kan man sich solches von ihnen belehren lassen.

Wer von der Benennung dieses Krautes Nachricht verlanget, kan in des Florini klugen und rechtsverständigen Haus-Vater p. 604. und von den Tobacks-Spinnen p. 606. ein mehreres nachlesen.

§. 16.

Endlich will ich zum Beschluß dieses Capitels auch ganz etwas weniges von den Senf gedenken. Es gehören hieher nur 2 Sorten desselben, als Garten-Senf mit weissen und auch mit braunen Samen, Sinapi siliqua hirsuta, semine albo & rufo I.B. Vom Senf.

oder Sinapi sativum. Diese zwey Arten des Senfes sind es, welche ordentlicher Weise auf den Aeckern und in den Gärten gezeuget werden, die übrigen vielen Sorten sind zur Speise nicht gebräuchlich. Dieser Same wird in dem halben April auf ein solches zubereitetes Land, wie oben zum Schwarz-Kümmel erfordert worden, nicht allzu dicke gesäet, und auf gleiche Weise unter die Erde gebracht. Doch ist hierbey zu erinnern, daß man ihn ein- auch wohl zweymal vom Unkraute reinigen muß. Er pfleget mehrentheils um Bartholomäi zeitig zu werden und wird hernach auf einen luftigen Ort geleget, und wenn er recht dürre geworden, wie anderer Samen ausgedroschen und gereiniget.

Das 4. Capitel.

Von allerhand Bohnen und Erbsen.

§. 1.

Von Türkischen Bohnen.

Da ich in diesem Capitel von Erziehung der Bohnen und Erbsen zu handeln gesonnen, so ist mein Vorhaben keinesweges, mich um die mancherley Namen, deren Etymologie, Homonimie, Orthographie und Synonymie zu bekům-

bekümmern noch auch gehörige descriptiones und divisiones von diesen Gewächsen anzugeben, indem ich nicht vor Botanicas sondern vor Hausväter und Garten- und Acker-Liebhaber schreibe. Und wenn ich mir auch die Mühe hätte geben und alle diese Dinge aus denen Botanischen Büchern zusammen tragen wollen, so würden doch die Liebhaber der Botanic solche nicht in einem solchen kleinen öconomischen Tractate suchen, indem sie es in den botanischen Werken weit besser und alles zusammen finden. Denen Oeconomis aber würde ich auch einen gar schlechten Dienst mit einer solchen Abhandlung beweisen, indem sie es entweder gar nicht verstehen oder doch keinen Nutzen davon haben würden. Denn was kan es einem Hauswirthe helfen, wenn er weiß, daß das Wort Phaseolus aus dem Griechischen herkomme, und daß es auch eine Art kleiner Schifgen bedeute: Ferner, ob es am besten mit dem F oder mit dem Ph geschrieben werde? Was eine Schmink-Bohne auf Griechisch, Italiänisch, Französisch, Spanisch, Englisch, Dänisch und Holländisch heisse. Vielmehr ist es ihm um die Erziehung solcher Gewächse zu thun. Daher habe ich mich auch ausser dem lateinischen Namen, damit man allenfalls ein botanisch Werk nachschlagen kan, um weiter nichts bekümmert, als um die Cultur derselben.

Hieher gehören also 1) die weissen Türkischen Bohnen, Steig-Bohnen, Schmink-Bohnen, welsche Bohnen, Phaseolus vulgaris,

ris, Lobel- icon. Smilax hortensis sive phaseolus major, C. B. P. 2) Die Bunten oder schwarz = fleckigen und weisse Türkische Bohnen, Arabischen Bohnen, Phaseolus puniceo flore. Cornut. 184. Phaseolus Indicus flore coccinio, sive puniceo, Moris. H. O. P. fructu purpureo & albo.

Die Phaseolen überhaupt, sie mögen steigen oder niedrig bleiben, verlangen kein gedüngtes Land, sondern einen magern und mittelmäßigen Grund und Boden, welcher einige Jahre nach einander zu andern Garten-Früchten ist gebrauchet worden. Wenn solcher nur nicht lettig, sondern milde und locker ist, so wachsen sie freudig hervor, nachdem hierzu das Land zuvor gegraben worden.

Die oben gemeldete weisse Schmink- oder Steig-Bohnen sind am besten in der Küche zu gebrauchen; besonders habe ich noch eine andere Sorte derselbigen vor einigen Jahren überkommen, und in meinen Gärten zeither gezeuget, welche zwar kleinere Bohnen, aber fast noch einmal so breite Schotten als die ordentliche Schmink-Bohnen bringen, indem solche oft über 5 viertel Zol breit werden, welches an den Stangen ein trefliches Ansehen machet.

Die andern weissen und bundfarbigen Arabischen Bohnen wachsen und steigen viel höher als die gedachten Schmink-Bohnen, und dienen, wenn sie noch jung sind und wohl zugerichtet werden,

den, mit ihren Schalen eben sowohl zur Speise schmecken auch eben so gut als jene.

Wenn diese zwey letzten Sorten unter einander geleget oder gepflanzet werden, so geben sie im Garten, wegen ihrer weissen und purpurrothen Blüten ein ungemeines Ansehen. Sie werden mehrentheils an die Geländer, Mauren und Wände gebracht, solche damit zu bedecken.

Wil man aber hiervon in den Gärten Pyramiden ziehen, so geben sie ebenfals, wenn sie in gehöriger Ordnung und nach der Symmetrie gestecket werden, eine schöne Zierde. Man nimt nemlich hierzu 3 oder 4 Stangen, welche in einer Länge seyn müssen, bindet sie oben an den Spitzen mit einer zähen Weide zusammen, und nachdem man sie in die Höhe gerichtet, stellet man sie unten von einander, und drucket sie feste in die mit einem Pflanzer vorher gemachten Löcher hinein, damit sie die Winde, wenn die Bohnen daran in die Höhe gewachsen, nicht über den Haufen werfen können.

Hierauf wird um die gesteckten Stangen herum entweder ein Dreyeck oder Viereck, oder ein Zirkel, nachdem die Figur der Pyramide werden sol, gute 2 Zol tief mit einem Häcklein in die Erde gemachet, und die Bohnen wechselsweise anderthalb Schuh weit von einander hinein geleget und mit der Erde wiederum bedecket, welches zu Anfange des Mayes geschehen muß. Hierbey ist aber zu merken, daß man sie ja nicht begiessen lasse, sonsten verfaulen und vermodern sie gar

leicht in der Erden, welches auch, wenn nasse und kalte Witterung sich einstelt, nachdem die Bohnen albereit gelegt worden, ebenfals, wiewohl nicht an allen Bohnen geschiehet.

Alle Sorten, sie mögen genennet werden wie sie wollen, können keine Reifen, vielweniger einen Frost vertragen. Am allerersten geschiehet dieses in den tiefen Feldern und Gärten, welches ich sowohl an den Bohnen als auch an den Gurken wahrgenommen habe, auch sogar, wann sie in der Blüthe stehen, und ein kalter sehr starker Thau sich anhänget, so gehen dadurch viele zurück und werden taub.

Wer nun dergleichen Schmink-Bohnen zum Verkauf anlegen wil, der muß mit einer breiten Hacke 2 Schuh weite und gute 2 Zol tiefe Löcher nach der Garten-Schnure in die Länge und Breite 3 Schuhe von einander machen lassen, und darein 6 bis 7 Bohnen in die Rundung hinein legen; jedoch so, daß es in der Mitte frey bleibe, alwo die Stangen sollen hingesteckt werden, damit sie sich daran aufwinden können. Dieses Stecken der Stangen geschiehet am besten, wenn sie bereits aus der Erden hervor gekrochen und heraus gewachsen sind.

Man muß auch in dem Garten oder auf dem Felde einen solchen Ort hierzu erwehlen, alwo ihr Schatten den andern Gewächsen keinen Schaden bringet und in ihrem Wachsthume nicht hinderlich ist, denn sie kriechen mit ihren Spitzen 12 bis 13 Schuhe an den Stangen in die Höhe,

sonderlich, wenn sich eine gute Witterung einstellet.

Es ist artig anzusehen, wenn einige arme Gärtner bey uns von den grossen Arabischen buntgesprickelten Bohnen ziemliche grosse Flecker auf ihren Aeckern anlegen und aus Mangel der Stangen, weil das Holz hier sehr theuer ist, nicht stengeln können, und folglich solche auf dem Lande nur so liegen und wachsen lassen. Denn wenn sie in ihrer purpur-rothen Blüte stehen, prangen sie mit ihrer Farbe im Felde schon von weiten. Sie wachsen unter einander 2 Schuh in die Höhe, und bringen, wiewohl nicht in solchen Ueberfluß als an den Stangen ihre reifen Bohnen. Ihre Blumen geben sie fast 3 Monat lang nach einander, um deswillen können die jüngsten immer zur Speise abgenommen werden. Die allerersten aber sol man billig bis gegen Michaelis daran lassen, damit man rechte reife Samen-Bohnen hiervon überkomme.

Wer solche samt ihren Schalen in der Küche gebrauchen wil, der muß das Gesinde fein belehren, daß sie dieselben, ohne Schaden zu thun, fein mit beyden Händen abnehmen, und zwar also, daß sie mit der linken Hand den Ranken halten und mit der rechten die Schotten behutsam abreissen. Wenn ihnen dieses nicht recht eingetrichtert wird, so zerren sie ohne Ueberlegung die Bohnen mit Gewalt herunter, daß die Ranken hiervon den grösten Schaden leiden und verderbet werden.

Einige Haus-Mütter allhier lassen in den Sommer-Tagen die grünen Schotten abpflocken, ziehen hiervon die Schelfen herunter, und sieden sie ab, daß sie fast gar werden, hernach bringen sie solche in ein Sieb, daß das Wasser ablaufe. Hierauf setzen sie solche in Sieben oder Körben an einen luftigen Ort, damit sie abtrucknen können. Wenn sie nun einige Tage also gelegen, so müssen sie umgewendet werden, daß sie recht abdorren. Alsdenn heben sie solche bis im Winter zum Gebrauch auf. Wenn sie hernach zur beliebten Zeit solche zum Essen zubereiten wollen, so müssen sie eine Zeitlang in frischen Brunnen geleget, und sofort nach gehöriger Art gekochet und zurechte gemachet werden.

Wenn diese Schotten wohl abgebrühet, gekochet und wiederum kalt geworden, geben sie auch einen Sallat, wenn sie mit Baum-Oel, Eßig und Pfeffer zubereitet werden, welches Elzholz in seinem Garten-Bau, welches in Folio An. 1715. in Leipzig gedruckt worden, p. 126. auch angemerkt hat.

Von Zucker-Bohnen.

Nachdem aber die sogenannten Zucker-Bohnen bey uns aufgekommen, von welchen dreyerley Sorten vorhanden sind, als die rothe, Phaseolus vulgaris fructu rubro scandens, die gelbe, Phaseolus vulgaris fructu flavo scandens, die weisse, Phaseolus vulgaris fructu albo scandens, welche zwar ebenfals, jedoch nicht so hoch müssen gestengelt werden, aber keine Schelfen oder groben Bast haben; so hat man derglei-

chen

chen Weitläuftigkeiten mit dem abkochen und dürren nicht mehr nöthig, sondern die drey benanten Sorten nimt man zu solcher Zeit ab, wenn die Bohnen albereit fast volkommen sind und die Samen-Kapseln oder Hörner gelbe und fast reif werden wollen, diese werden an einen Faden oder Seime auf einen luftigen Boden aufgehänget, bis sie recht dürre und trocken geworden sind, hernach sind sie zu allen Zeiten zu gebrauchen. Sie machen auch eher das Maul vol als die obigen abgebrüheten; doch müssen sie ebenfals eine Stunde in frischem Brunnen eingeweichet, und hernach, wie gebräuchlich, abgebrühet, gekochet und zurechte gemacht werden, welche Kocherey ich nicht verstehe, sondern den Haus-Müttern überlasse.

§. 3.

Ferner sind bekant die weissen bundgesprengten schwarzen und allerhand farbigen Franz-Bohnen, welche nicht gestengelt werden, Phaseolus vulgaris fructu variegato. Smilax hortensis fructu variegato non scandes, H. L. B. Es finden sich mehr denn über 40 Sorten derselben, welche alle an der Farbe merklich unterschieden sind. Diese alle mit ihren Namen zu benennen, wird hier nicht nöthig seyn, weil solches albereit in dem ersten Theile p. 199. geschehen ist. Von Französ. Bohnen.

Sie werden in einer grossen Menge in unsern Feldern und Gärten erzogen, weil sie nicht dürfen gestengelt werden, auch die Leute um die-

ser Ursache willen solche desto bequemer abpflo-
cken und verkaufen können.

Hierzu wird ebenfals ein geringer Grund erfordert, welcher noch wenige Besserung in sich hat, und vor oder nach dem Winter gegraben werden kan. Einen solchen Acker oder Beet theilet man mit Hülfe einer Garten-Schnure in Linien anderthalb Schuhe weit ab, und machet mit einer kleinen Hacke in eben der Weite 2 bis 3 Zol tiefe Löcher, in deren jedes 3 Bohnen gelegt, und alsobald mit der Erde wiederum zugedeckt werden, da sie denn nach weniger Zeit hervor grünen.

Wenn diese Bohnen fein ordentlich in die Erde gebracht worden, so wachsen sie in ihre Büsche, zwischen welchen man bequem hingehen, und solche vom Unkraute reinigen und abpflocken kan. Von den allerersten kan man so viel als man gedenket, zu Samen zu behalten, daran lassen, daß sie recht reif werden.

Eben diese Bohnen können auch in Treib- und Glaß-Häusern, in die Kästen, Garten-Scherben und andere Gefässe im Merz gestecket werden, in welchen sie hernach stehen bleiben und ihre Früchte zur Speise liefern werden, wenn ihnen die gehörige Luft und Sonne gegeben wird. Dahero müssen sie, so oft schönes und temperirtes Wetter sich zeiget, an die Sonne gestelt, und wiederum zu rechter Zeit, bey Untergang der Sonnen in die Gewächs-Häuser gebracht werden. Man kan auch, wenn keine Fröste mehr zu besorgen sind, solche Bohnen mit einem Melonen-Boh-

rer

rer mit der Erde aus den Scherben oder Kasten ausheben, und im Garten auf ein Beet, wie oben beschrieben worden, verpflanzen. Wer hiervon ein Liebhaber ist, und sich damit beschäftigen, und wie die Katzen mit ihren Jungen hin und wieder schleppen wil, der kan es thun; es wird aber gewiß hiervon wenig Nutzen zu hoffen seyn, und ist vielmehr als ein Vergnügen vor einen Liebhaber, welcher nichts zu thun hat, anzusehen. Von der Englischen früheſten Franz-Phaseole siehe in meinen gemischten Schriften p. 63.

§. 4.

Von den Erbs-Bohnen.

Es werden auch die kleinen weissen Erbs-Bohnen, Eyer-Bohnen, Prinzeßin-Bohnen, Phaseolus minor, sive smilax hortensis minor, C. B. welche ebenfals wie die vorigen nicht dörfen gestengelt werden, in unsern Erfurtischen Feldern stark gezeuget, und viele Aecker damit bestellet. Es bringen die hiesigen Einwohner solche mehrentheils auf Aecker, welche Brache liegen solten, welche sie in dem späten Herbst mit drey Pferden hierzu ackern und zugleich mit der grossen Ege zu überfahren pflegen, wobey sie es beruhen lassen bis zur Bestelzeit zu Ende des Aprils, sonderlich wenn keine Fröste mehr zu besorgen sind. Alsdenn machen sie mit einer kleinen Hacke kleine Grüblein zwey bis drey Zol tief und anderthalb Schuhe weit von einander, und werfen in ein jedes 3 bis 4 Bohnen, jedoch daß sie nicht an einander zu liegen kommen, sondern darzwischen ein Raum von 1 bis 2 Zol bleibet.

Hier-

Hierauf werden die Grüblein mit Hülfe der breiten Hacke wiederum zugescharret und die Bohnen also mit der Erde bedecket.

Einige lassen auch das Land im Frühjahre hierzu mit drey Pferden ackern und bestreichen, und die Bohnen alsobald auf jeßtgemeldete Weise legen; doch ist von derjenigen Begattung und Zubereitung der Ländereyen, die vor dem Winter geschiehet, mehr zu halten, indem die Feuchtigkeit, welche den Winter über in den Acker gebracht worden, solchergestalt viel länger, wie schon bey anderer Gelegenheit erinnert worden, darinnen erhalten wird. Hingegen wenn der Acker hierzu im Frühjahre zubereitet wird, und nach dem Bestellen keine Regen oder vielmehr Dürrung und auszehrende Winde erfolgen, so bleibet die Erde lucker und hohl, daß die Bohnen zum Theil vermodern und verderben.

Noch andere nehmen die Zubereitung des Ackers und die Bestellung auf diese Art vor, welche ich fast vor besser halte, als die vorige. Sie pflügen nemlich langsam im Herbste, das Land, welches sie hierzu gebrauchen wollen, mit 3 oder 4 Pferden von einander, und lassen es also liegen bis ins Frühjahr. Wenn die Bestelzeit herbey gekommen ist, alsdenn pflügen sie solches ein- oder auch zweyspännig, fein zart, nicht mit über 3 Zol tiefen und kleinen Furchen wieder zusammen. Wenn sie nun zum andernmal herum fahren, so zetteln sie die Bohnen einzeln nach einander in die Furch hinein, so daß sie 3 viertel Schuhe, auch

wohl

wohl bald etwas näher, bald aber auch etwas weiter, welches man im Hineinwerfen nicht so genau haben kan, zu liegen kommen, woran auch so viel nicht gelegen ist. Denn ob auch gleich zwey oder drey Bohnen unterweilen an einander zu liegen kommen solten, so thut ihnen solches doch keinen Schaden. Alsdenn werden wiederum zwey andere Furchen gepflüget, und abermal die Bohnen hinein geworfen, bis man auf solche Art mit dem ganzen Lande fertig ist. Es müssen auch beständig zwey auch wohl drey Personen hinter dem Ackermann hergehen, damit das Pflügen und Säen zu gleicher Zeit fertig wird. Alsdenn muß das Land fein gleich mit der Ege bestrichen werden. Diese zwey Furchen geben zwischen den gesäeten Bohnen einen Raum von anderthalb Schuhen, daß man ganz bequem hindurch gehen, und das hervorgewachsene Unkraut mit einer breiten Jäte-Hacke reinigen kan.

Wenn auch gleich ein Brach-Acker unreine seyn solte, so können dennoch dergleichen Bohnen darauf gebracht werden, weil solche den Sommer über ein oder zweymal mit den breiten Hacken müssen gereiniget werden.

Diese Arbeit stellet eine ordentliche Brache oder Rure vor, und sobald als diese Bohnen eingeerndet sind, wird der Acker von einander gepflüget und vor oder nach Michaelis mit Winter-Rocken bestellet.

Die-

Dieses haben die Bauer-Leute unsern Erfurtischen Bürgern abgelernet, indem sie nunmehro viele Malter erziehen und den Fuhr- und Kauf-Leuten überlassen, welche dieselben nach den See-Städten schaffen.

Einige pflegen auch sowohl die Erbs- oder Eyer: als auch die §. 2. gedachten Franz-Bohnen auf die Beete in den Gärten zu stecken, welche sie 5 Schuh breit machen, und in drey Reihen eintheilen.

Es können auch mit solchen Bohnen die Rabatten wie auch die Wege eingefasset werden, welches keinen Uebelstand in den Gärten machet.

Wenn nun diese Bohnen im Felde oder in den Gärten reif und dürre geworden sind, so werden sie ausgerauft, und auf dem Acker ein oder zwey Tage liegen gelassen, damit die übrigen vollends trocken werden.

Man läßt sie hernach wie die Gerste in Bindel zusammen binden, und nach Hause auf einen luftigen Boden bringen, damit die darinnen annoch befindliche Feuchtigkeit vollends heraus dunste. Haben sie einige Wochen also gelegen, so werden sie wie andere Korn-Früchte ausgedroschen, geworfelt und gesiebet, daß der Staub und Unrath heraus gehe. Das Stroh samt den Samen-Hülsen ist ein trefliches Futter vor die Schafe, sie lassen, wenn ihnen hiervon ein Bindel vorgeworfen wird, nicht das allergeringste übrig.

Es

Es pflegen auch unter den Eyer- oder Erbs-Bohnen, einige aus der Art zu gehen und andere Farben an sich zu nehmen, welche man um deßwillen, ehe man sie säen läst, auslesen muß. Wenn man dieses unterläst, so bekomt man in wenig Jahren allerhand Farben unter einander, daß hernach die Kauf- und andere Leute solche nicht gerne zu kaufen pflegen. Auch haben sie, wenn sie den Winter über gekocht werden, kein so schönes Ansehen, als wenn sie recht weiß sind. Doch dieses beruhet nur auf der Einbildung, indem sie eben den Geschmack als die weissen behalten.

§. 5.

Obgleich die grossen Garten-Bohnen, Sau-Bohnen, Faba flore candido, lituris nigris conspicuo, C. B. P. Phaseolus major Dod. so übel benennet und ihnen von einigen der Name Sau-Bohnen beygeleget worden, so sind sie dennoch in der Küche, wenn sie ausgeläufert und noch jung sind, und wohl zugerichtet werden, ein trefliches Gemüß, und ist um deßwillen zwischen diesen und denen, welche auf dem Felde gebauet und Futter-Pferde- oder Esels-Bohnen genennet werden, ein grosser Unterschied zu machen. Es sind auch die grossen Garten-Bohnen, wenn sie ihre völlige Grösse erlanget haben, fast eines Daumes breit, hingegen die Futter-Bohnen sind kaum den vierten Theil so groß.

Von grossen Garten-Bohnen, Sau-Bohnen.

Hierzu wird sowohl vor als nach dem Winter gegraben, zuträglicher ist es aber, wenn es in dem Herbst geschiehet, damit man, sobald als

in die Erde zu kommen ist, die Bohnen in gerade Linien nach der Garten-Schnure einen Schuh weit von einander und 3 Zol tief stecken kan. Wobey zu merken, daß es rathsam ist, wenn in ein jedes Loch, welches mit dem Pflanzer gemacht worden, 2 Bohnen gethan werden.

Sie verlangen ein mittelmäßiges Erdreich, welches noch wenige Besserung in sich hat, können auch einen ziemlichen Frost im Frühjahre ausstehen, und ob sie auch gleich oben abfrieren, so schlagen sie dennoch bey guter Witterung wiederum von neuen aus.

Sind die ersten frühzeitig gesteckten Bohnen aufgegangen, so wird abermal ein neues Beet hierzu angelegt und besteckt, und sofort können von 14 Tagen zu 14 Tagen wiederum welche gesteckt werden bis zu Anfange des Junius, so kan man bis in den späten Herbst immer junge Bohnen zur Speise haben.

Es ist wahr, daß es ein angenehmes Gemüß ist, wenn sie noch jung sind, allein, wenn ihre Haut, welche über den Bohnen sich befindet, zähe und hart wird, und man so zu reden Finger-Hüte daraus machen kan, so sind sie nicht gut zum Essen zu gebrauchen, denn die daran befindlichen Schalen verursachen nicht nur starke Blähungen, sondern sie verliehren auch ihren lieblichen Geschmack. Wiewohl unsere Taglöhner grosse Töpfe vol zu kochen pflegen, weil sie alsdann wohlfeile sind indem sie vor ein Nösel solcher ausgeschälten Bohnen, nicht mehr als einen Pfennig

oder

oder 3 Heller geben, wobey sie ihr Brod ersparen können.

Zum Samen erwehlet man die zuerst gesteckten Bohnen, und lässet die Capseln an den Stengeln stehen bis sie ganz schwarz werden. Alsdenn nimt man sie bey schönem Wetter ab, und leget sie fein dünne auf einen luftigen Boden. Wenn sie eine Zeitlang gelegen, werden sie ausgeläufert.

Wenn sich auch gleich welche darunter befinden, welche Wurm-Löcher haben, so gehen sie dennoch, wenn sie gepflanzet werden, auf, indem die Würmer niemalen den Keim, sondern nur den Mark angehen.

Wenn diese Bohnen im May in ihrer Blüte stehen, und man vor einen solchen Acker vorbey gehet, so geben sie von weiten einen solchen angenehmen Geruch von sich, daß man sich daran ergetzet.

§. 6.

Von den grossen Holländischen Zucker-Erbsen.

Die grosse Holländische Zucker-Erbse, ohne harte Schale, Pisa leptoloba quæ simul cum folliculis comeduntur, Camerar. Pisa sine cortice duriore, C. B. P. Pisa sine tunicis durioribus in siliqua, magna, alba, I. B. wie auch alle andere Sorten von Zucker-Erbsen, sie mögen Namen haben wie sie wollen, verlangen einen mittelmäßigen Grund und Boden, welcher noch wenige Besserung in sich hat.

Hierzu wird im April ein Beet 5 Schuh breit gegraben, und in 4 Linien eingetheilet, nach welchen

die Erbsen mit einem Pflanzer zviertel Schuhe weit von einander und 2 Zol tief verpflanzet werden.

So bald als sie hervor wachsen, muß man sie stengeln, und so sie einen Schuh hoch getrieben haben, mit Pinsen an Stäbe, jedoch nicht feste anheften, damit sie sich anklammern und von dem Winde nicht über einen Haufen geworfen werden können.

Es wächst diese Sorte mit ihrer Schote einen guten Zol breit und 5 Zol lang, und ist sehr hart und fleischigt, daher man auch, wenn sie reif und gelbe werden, und das Fleisch zusammen dorret, man solche mit den Fingern heraus klauben muß, sonsten bringet man sie auf keine andere Art aus ihren Schalen heraus.

Sie blühen schloßweiß, und wachsen wohl bis 6 Schuh in die Höhe, sonderlich wenn sie auf ein gutes Land gestecket werden.

Wil man die zeitig gewordenen grünen Schoten zur Speise gebrauchen, so muß man sie mit einem Messerlein abnehmen, damit die Ranken nicht Schaden leiden und zerknicket werden, wodurch die übrigen annoch daran befindlichen jungen Schoten welk werden und endlich verderben.

Wie es sich mit dieser Zucker-Erbse im Bestellen und Verpflanzen verhält, so verhält sichs auch mit den übrigen Sorten derselben, deren teutsche und lateinische Namen alle anzuführen, ich um der Kürze willen als etwas unnöthiges und überflüßiges unterlasse. Wer hiervon Nachricht-

ver-

verlanget, kan selbsten in den Botanischen Büchern nachschlagen.

§. 7.

Die Büschel-Erbse, Traubel-Erbse, Pisum umbellarum. C. B. & Moris. Pisum proliferum, Tabern. erectius, comosum. I. B. werden eben so, wie vorher gemeldet worden, gestecket und in die gehörige Weite auf die Beete gebracht, ausser daß sie nicht nöthig haben gestengelt zu werden, weil sie selbsten einen starken Ranken hervor treiben, und ihre Schoten nur in der Crone hervor bringen; doch kan es nicht schaden, um mehrerer Sicherheit willen einige Stengek dabey zu stecken. Von der Büschel-Erbse.

Diese sind bey weiten nicht so groß und fleischhaft als die vorhergehenden, und werden dahero mehr um der Curiosität als um des Nutzens willen erzogen.

§. 8.

Die Englische kleine Zwerg- Franz- oder Zucker-Erbse, Pisa gratiosa, wächst nicht höher denn 4 bis 5 Zol, und ist also die kleineste unter allen Sorten der Erbsen, massen die Stengel plat auf dem Grunde liegen und sich voller Schoten hängen. Von Zwerg- oder Franz- Zucker-Erbsen.

Hierzu wird ein Beet im Garten angeleget, und darauf ein Schuh weit Linien gezogen, auf welchen eben so weit Grüblein mit einer kleinen Jäte-Hacke gemacht werden, worein man 3 bis 4 Erbsen leget, und mit der Erde zuscharret.

Man muß sie vor den Vögeln wohl in Acht nehmen, sonderlich, wenn ihre Erbsen in den Scho-

ten etwas erwachsen sind, denn sie fliegen fast mehr darnach als nach andern Erbsen.

Diese Erbsen schicken sich am allerbesten auf die Mist-Bette, weil sie klein und niedrig bleiben. Ein mehrers hiervon S. in gemischten Schriften p. 248.

§. 9.

Von Klunker-Erbsen. Die Klunker- oder Fontanell-Erbsen, Pisum hortense majus C. B. sind auch zur Speise unvergleichlich, und werden von den Gärtner-Leuten bey uns in freyen Felde erzogen. Hierzu wird sowol im Herbste als Frühjahre gegraben. Was sie vor Erdreich verlangen, ist oben schon erinnert worden.

So bald als es möglich, nehmen sie ein gewisses Fleck hierzu, ziehen sowol in die Länge als Breite Linien 2 Schuhe weit von einander. In das Creutz oder Durchschnit der Linien machen sie mit einem Jäte-Häcklein eine kleine Grube 3 Zol tief und werfen 4 bis 5 Erbsen darein. Wenn sie aufgegangen und hervor gewachsen sind, wird das Land darzwischen mit einer breiten Hacke gearbeitet und von dem Unkraute gereiniget.

Sie wachsen, wenn es gute Witterung giebt, 3 Schuh hoch, brauchen keines Stengels und hängen sich ziemlich vol Schoten. Wenn sie ausgeläufert werden, samlen sie sich stark, weil sie viel grösser sind als die ordentlichen Erbsen, und übertreffen dieselben auch weit am Geschmacke, indem sie viel süsser und angenehmer sind.

So bald als die zuerst gelegten erwachsen

sind,

sind, so legen sie wiederum ein ander Flecke auf jetzt besagte Art an, damit sie, wenn jene zu alt werden, wiederum junge zum Abpflücken und zum Verkauf haben können. Dieses wiederholen sie zum drittenmal, und legen sie kurz vor oder nach Pfingsten, wovon sie bis gegen Michaelis immer junge Erbsen zum Verkauf erhalten.

Einige Acker-Leute pflegen auch diese Erbsen mit unter die Futter- oder Pferde-Bohnen bey der Aussaat zu mengen, da sich denn solche an die Bohnen-Stengel anklammern und mit denenselben auch zugleich in die Höhe wachsen und reif werden.

Noch andere säen dergleichen Erbsen Ackerweise; weil sie das Hüten um der Tauben willen dabey nicht nöthig haben, indem sie solche Erbsen nicht angehen, weil sie dieselbigen wegen ihrer Größe nicht so leicht verschlucken können.

§. 10.

Die frühzeitigen Erbsen, Pisum hortense minus, sind helgelbe rund und schöne anzusehen, und wenn es die rechte Art ist, so müssen sie, wenn man sie gleich nach ihrer erlangten Reifung wieder stecket, gegen den Herbst noch einmal zum Essen dienlich werden. Von Früh-Erbsen.

Sie blühen schloßweiß, und wenn es heissen Sonnenschein giebt, so verbrennen sie zum Theil. Siehe hiervon im ersten Theile p. 51.

Zu diesen Früh-Erbsen müssen auch die Beete vor den Winter gegraben und zurechte gemacht werden, welche unsere Gärtner-Leute im freyen Felde auf den Aeckern also anlegen. Nach der

Mitternacht=Seite werfen sie die Erde mit dem Grabescheide 22 Schuh hoch in die Höhe und nach Mittag zu machen sie das Beet ganz lehne oder abhängig.

Solche Beete aber dörfen nicht breiter denn 5 Schuh quer über den Acker gemacht werden, und dienen sonderlich hierzu solche Aecker, welche nach Mittag zu in etwas abhängig liegen. Diese Bette nennen die Leute bey uns Lehnen oder vielmehr Leiten.

Dergleichen Bette werfen sie viel nach einander auf, und lassen allezeit einen Gang darzwischen, daß sie die zeitigen Schoten zu beyden Seiten erreichen können, welche sie mit einem Messer überaus behutsam abschneiden, damit sie keinen Stengel beschädigen und zernichten. Von diesen Beeten liefern sie gewiß zu Ende des Mayes oder längstens auf das Frohnleichnams=Fest ausgeläufette Erbsen.

Die Zeit, diese Erbsen auf die Bette zu stecken, ist, so bald man im Frühjahre in die Erde kommen kan. Sie werden 4 bis 5. Zol weit von einander Reihenweise nach der Garten=Schnure und 2 bis 3 Zol tief mit einem Pflanzer gestecket.

Wenn diese Beete ihre Dienste gethan, und das Stroh darauf gelbe und reif geworden, so räumen sie solches hinweg, machen den Acker wiederum gleich, und bestellen hernach Ruben, Möhren, Pastinat, oder auch Winter=Rocken darauf. Noch ist hierbey zu gedenken, wie diese Leute so behutsam ihre Samen=Erbsen, daß sie bey der

recht

recht frühzeitigen Art beständig bleiben, erziehen. Sie geben nemlich auf allen diesen gemachten Lehnen oder Betten genau Achtung, welche Stengel hier und da zuerst anfangen zu blühen. Diese zeichnen sie mit einer kleinen Ruthe von Weiden oder alten Besen, und binden sie mit einen Faden jedoch nicht zu feste daran, damit sie solche merken können. Von diesen schneiden sie keine einzige Schote ab, sondern lassen sie alle reif werden und behalten sie zum Samen auf.

Ob sie gleich Fröste bekommen, so schadet es ihnen doch nichts. Auch wenn sie albereit hervor gewachsen sind, und hiervon abspringen solten, so schlagen sie dennoch wiederum aus, und treiben eben sowohl ihre Ranken, als wenn sie keinen Frost erlitten hätten.

Viele Leute pflegen in unsern Erfurtischen Feldern ihre Aecker mit diesen Früh-Erbsen zu besäen, und bestellen solche im Frühjahre im Merzen oder zu Anfang des Aprils auf die Stoppeln und auf solche Aecker, welche Brache liegen sollen.

Einige pflegen auch ihre Aecker vor dem Winter von einander zu pflügen, säen die Erbsen im Frühjahre darauf, pflügen dieselben fein zart und nicht zu tief unter, und bestreichen den Acker mit der Ege.

Viele verkaufen diese Schoten bey uns Ackerweise an die Höcken, welche sie abpflücken, die Erbsen auslåufern und Nösel- oder Schoppenweise mit Nutzen verkaufen.

Das Abschneiden und Einernden dieser Erbsen muß, so viel möglich, im guten Wetter und bey Sonnenschein geschehen. Man läst sie hierauf ein oder zwey Tage liegen, daß das Stroh und die Schoten fein dürre werden. So bald als sie gehörig abgedorret, muß man eilen, solche nach Hause zu schaffen. Denn wenn sie ohngefehr einen Regen bekommen, so springen die Hülsen oder Samen-Capseln zum Theil von einander, daß die Erbsen heraus fallen. Ja unterweilen kommen durch dieses Uebel kaum die Helfte in die Scheure. Daher hat man dieses wohl in Obacht zu nehmen, daß man bey guter Witterung diese Ernde vornimt und beschleuniget.

Man muß auch die Erbsen mit ihrem Stroh nicht in einen Panzen sondern auf die Böden oder Gerüste bringen, damit sie lüftig liegen, und nicht auf einander samt dem Stroh vermodern.

So bald als die Erbsen von dem Acker gebracht worden, wird solcher umgepflüget, und wenn die Bestelzeit herbey komt, kan kürz vor oder nach Michael Rocken darauf gesäet werden.

Das Stroh, wenn es auf der Futter-Bank geschnitten wird, giebt ein gutes Futter unter zu mengen vor das Rind-Vieh; vor die Schafe aber werden die Bindel ganz oder zerstreut hingeworfen. Den Pferden ist es nicht dienlich sondern vielmehr schädlich.

Einigemal habe ich mit dieser Früh-Erbse eine Probe gemacht, daß, sobald sie zu ihrer Zeitigung gelangt, habe ich solche stecken lassen, welche gegen Mi-

Michaelis abermal zu Reifung gelanget, daß sie zum ausschälen zu gebrauchen gewesen sind, wer es probiren wil, wird finden, daß dieses seine Richtigkeit hat.

* *

Das 5. Capitel.

Von einigen wässerigen Erd- und Küchen-Gewächsen.

§. 1.

Es giebt verschiedene Sorten der Gurken, und sind hier deren meistens dreyerley bekant: als 1) die ordentlichen gemeinen Gurken, Cucumern, Kurken, Kümmerlinge, Cucumis vulgaris, sativus, maturo fructu sublureo & albo, C. B. P. Cucumis vulgaris, viridis & albus. I. B. 2) Grosse lange Gurken, Cucumis sativus major, C. B. 3) Schlangen-Gurken, Cucumis flexuosus C. B. Cucumis longus Matth. oblongus, Dod. Alle Sorten haben lange rauhe Ranken, und ihre Blätter sind den Wein-Blättern fast gleich, doch aber zum Theil grösser. Ihre Blumen sind gelbe, und wenn diese sich nicht alsobald auf einer kleinen Gurken-Frucht befinden, so taugen sie nichts, sondern sind taub, daher solche auf den Mist-Betten müssen abgeknippen werden, denn sie taugen zu nichts, nehmen den Ranken die Nahrung hinweg, und verursachen auch zuweilen eine Fäulnis. Von Gurken.

Die Gurken überhaupt, sind sowol an der Farbe, als an der Structur, unterschiedlich; Es

giebt

giebt grüne, weisse, lange, krumme, glatte und rauche. Alle diese Sorten, wenn man sie zum Samen liegen läst, werden erstlich Citronengelbe, und endlich Pomeranzenfarbig. Daß aber die weissen Gurken truckner und milder sind, auch einen Vorzug am Geschmack haben, hat wohl seine Richtigkeit, obschon die gemeinen Leute solche im Kaufe nicht annehmen wollen, um deßwillen sie auch bey uns ganz abgekommen sind.

Wie die Mist-Bette zu der frühzeitigen Erziehung der Gurken sollen angeleget werden, ist oben p. 44. im 3. Theile schon beschrieben worden.

Von der Erziehung in dem Mist-Bette.

Erstlich bekümmert man sich in dem langsamen Herbst darum, daß hierzu zum wenigsten zwey Mist-Bette angeleget werden, welche mit Bretern wohl gefüttert, und oben mit einem Ramen versehen seyn müssen, in welchen die Fenster wohl eingepasset werden.

Zu Anfange des Februars lässet man frischen Pferde-Mist, welcher kaum aus den Ställen gekommen, herbey schaffen, und bringet solchen, wie oben bereits angegeben worden, in die Treib-Bette. Auf diesen wird eine vorhero zubereitete Erde 9 bis 12 Zol hoch gebracht, welche mit dem Rechen fein gleich und eben muß gemachet werden.

Zwischen den Fenstern und der Erde muß zum wenigsten einen Schuh hoch Raum in dem Mist-Bette bleiben, daß die Gurken zu ihrem Wachsthum Luft und Platz haben mögen, auch damit ihre aufschiessenden Ranken und Blätter an den Fenstern, an welche sie sich anzulegen pflegen,

wenn

wenn sie ein wenig in die Höhe gewachsen sind, von der Sonne nicht verbrennet werden.

Ist nun das Mist-Bette in eine solche Ordnung gebracht, so werden die Fenster darauf geleget. Nach einigen Tagen, wenn die gröste Hitze und der Broden verrauchet und vorbey ist, welches man daran fühlen kan, wenn man die Hand in die Erde stecket, so werden die Gurken-Kern in geflochtene runde Körblein von Weiden, die nicht grösser denn eine Grasblumen-Scherbe seyn dörfen, geleget, welches folgendermassen verrichtet wird.

Man flechtet diese Körblein weitläuftig von dürren Weiden, die vorhero eingeweichet worden, damit sie sich biegen lassen, denn die grünen, wenn sie hierzu solten genommen werden, würden gewiß in der Erden ausschlagen, und die darinnen gesäeten Gurken und Melonen verderben. In diese Körbe leget man vermoderten aber noch in etwas strohigten Pferde-Mist, so, daß oben 3 Zoll Raum darinnen bleibet. Auf diesen wird 2 Zoll gute Erde gethan, und in etwas eingedrucket, alsdann werden die Kern, es sey von Gurken oder Melonen, welche vorhero eingeweichet worden und gekeimet haben, darein gesäet oder gezettelt, worauf man dieselben mit einem halben Zoll Erde bedecket.

Nach dieser Arbeit wird unter ein jedes Fenster in der Mitten des Mist-Bettes in ein vorher bis auf den Mist gemachtes Loch ein Korb gesetzet, die Erde angedrucket und gleich gemacht.

Die-

Diese Körbe lässet man so lange an diesem Orte stehen, bis man keine Wärme mehr in dem Mist-Bette spüret.

Die in den Körben aufgegangenen und hervorgewachsenen Gurken-Pflanzen, wenn sie zwey Blätter erreichet haben und darinne zu dicke stehen, müssen verzogen und in einem jeden Korbe nur 3 bis 4 Pflanzen, nachdem die Fenster breit oder schmal sind, gelassen werden.

Das Begiessen ist hierbey auch nöthig zu beobachten, doch muß das kalte Wasser, welches man hierzu gebrauchen wil, vorher mit warmen vermischet und temperirt werden.

Ist nun die Wärme in dem Mist-Bette binnen 6 bis 7 Wochen hinweg, so wird das andere auf eben diese nemliche Art, wie bey dem ersten geschehen, zurechte gemachet. Man läst es gleichfals einige Tage liegen, bis ihm die stärkste Wärme und Broden vergangen ist, alsdenn werden die Körbe von dem ersten Treib-Bette heraus gehoben und in das neue eingesetzt, in welchem sie stehen bleiben, bis sie ihre Früchte hervor bringen. Die Körbe verfaulen alsdann darinnen, und die Wurzeln wachsen hindurch, und suchen in der dem Mist-Bette befindlichen Erde ihre Nahrung.

Wenn die Gurken-Pflanzen das 4te bis 6te Blat in ihrem Wachsthum erreichet haben, so werden sie abermal verzogen; doch so, daß die besten und stärksten Pflanzen darinnen stehen bleiben.

Man

Man wird hierbey augenscheinlich gewahr werden, daß sie in dem neuen Mist-Bette schleunig fortwachsen und zeitig ihre Früchte ansetzen, denn mit Hülfe dieser Körbe geschiehet es, daß die Gurken-Pflanzen im Fortsetzen im geringsten nicht in ihrem Wachsthum gestöhret werden, ob sie gleich einen Tag in etwas verwelken.

Wer sich aber dergleichen Körbe nicht bedienen wil, der kan sich hierzu von dem Töpfer kleine Garten-Scherben 8 Zol in die Rundung und 7 Zol in die Tiefe drehen lassen. Es muß aber jeder Scherbe unten an dem Boden ein Loch eines Thalers groß haben, damit die Wärme aus dem Mist-Bette hindurch ziehen kan.

Es wird damit in allen Stücken eben also verfahren, wie bey den Körben ist gedacht worden, nur ist dieser Unterschied hierbey zu merken, daß die Scherben, wenn sie aus dem ersten Mist-Bette genommen, und in das andere sollen gebracht und versetzet werden, samt den darinnen befindlichen Gurken-Pflanzen umgekehret, in die linke Hand genommen, und mit dem Daumen der rechten Hand durch die Oefnung des Bodens der Mist samt den Pflanzen heraus gedruckt werden muß, wobey sich finden wird, daß die Wurzeln durch den vermoderten Mist hindurch gewachsen sind. Die samt dem Mist und Erde heraus geschobenen Gurken-Pflanzen werden alsobald mit den Händen umgewendet und in ein vorher gemachtes Loch in die Erde gesetzet.

Einige pflegen auch die Kern vorhero 24 Stun-

Stunden in Wasser einzuweichen, und solche alsobald in der Mitten des Mist-Bettes nach der Linie in ein Gräblein zu legen. Wenn sie nun darinnen so viel erwachsen, daß sie das vierte Blat erreichet, so heben sie die zu dicke und überflüßig-stehenden Pflanzen durch Hülfe eines Melonen-Bohrers, oder mit einer runden Kelle (siehe hiervon die Figur) samt der Erde heraus, und versetzen sie in ein ander Mist-Bette in ein vorhero gemachtes Loch, und zwar an einem warmen und hellen Tage, wenn die Sonne scheinet. Wenn diese Versetzung geschehen, werden sie alsobald mit temperirten Wasser, damit sich die Erde fein wieder ansetzet, ein wenig begossen, denn nach der Verpflanzung werden sie allezeit welk und legen sich in etwas nieder; in der darauf folgenden Nacht aber richten sie sich wiederum auf.

Der gedachte Gurken- oder Melonen-Bohrer oder Pflanzer, mit welchen man ohne den Wurzeln Schaden zu thun, die Pflanzen samt der Erde ausheben kan, wird von verzintem oder anderem eisernem Bleche verfertiget, und muß in der Weite 6 Zol, und in der Höhe 7 Zol haben. Man drucket bey dem Gebrauch den zugemachten Bohrer in die Erde des Mist-Bettes, daß die Pflanze in der Mitte zu stehen komt, bieget denselben samt der Erde ein wenig auf die Seite, und hebet solche benebst der Pflanze heraus. Man setzet hierauf den Bohrer in ein vorher auf dem andern Bette gemachtes Loch, und scharret die Erde ringsherum an das Blech an. Alsdenn ziehet man den

hin-

hinein gesteckten Drat heraus, so giebt sich das Blech ein wenig von einander, daß man den Bohrer ganz bequem heraus ziehen kan.

Um diese gemachte Mist-Bette muß um und um frischer Pferde-Mist, so hoch die Breter über der Erden stehen, geschaffet und zusammen getreten werden, damit die Kälte weder des Tages noch des Nachts eindringen kan, und dieser bleibt so lange darum liegen, bis man vermeynet, daß keine Fröste mehr kommen möchten, alsdenn nimt man solchen hinweg, und brauchet ihn auf andere Garten-Bette zur Düngung.

Noch ist hier zu merken, wenn die Gurken-Pflanzen in die Höhe wachsen und fast an die Fenster anstossen wollen, werden sie sanfte umgebogen, und mit Hacken von Reisig, wie man pfleget bey den Gras-Blumen-Fechsern zu brauchen, versehen, welche man in die Erde stecket, damit die Gurken-Ranken zum Auslaufen auf der Erden hin gewehnet werden.

Um frische Luft zu geben, werden die Fenster sowol des Tages als des Nachts, wenn die stärkste Hitze sich noch darinnen befindet, einen halben, auch wohl anderthalb bis 3 Zol aufgehoben, damit der Brodem und die überflüßige Wärme herausziehen kan, welches alles sich nicht so deutlich beschreiben läst, als man wohl meynen solte. Dahero muß ein jeder hierinnen seine eigene Ueberlegung brauchen, und sich nach der Witterung richten.

Nach dieser meiner Beschreibung habe ich viele

viele Jahre dergleichen Gurken erziehen lassen, und mehrentheils in der Fasten-Zeit Früchte erhalten. Wer nun ein Liebhaber ist, und mit Erziehung derselben also verfähret, wie ich solches beschrieben habe, der wird gewiß hierinne seinen Endzweck erlangen.

Was aber die **Erziehung in den Gärten** betrift, so ist folgendes davon zu merken. Wenn die Zeit herbey genahet, die Gurken-Kern zu bestellen, werden sie 16 bis 20 Stunden in das Wasser eingeweichet, und hernach in einem leinenen Säcklein in warmen, aber ja nicht zu heissen Pferde-Mist oder in ein Bette, worinnen man schläft, oder auch an einem warmen Ort bey oder unter den Ofen geleget.

Man muß aber hierbey wohl zusehen, daß die Kern in den Säckgen nicht zu dicke auf einander zu liegen kommen, sondern sie müssen fein dünne mit der Hand aus einander gebreitet werden, damit sie fein überein aufkeimen können, denn wenn sie zu dicke auf einander zu liegen kommen, so werden zwar die auswendigen keimen, aber die inwendigen verbrennen und verderben.

Merket man, daß die Kern in dem Sacke zu trocken werden wollen, so tauchet man solchen samt den Kern alle Tage in das Wasser, läst solches ablaufen, und bringet den Sack wiederum an gehörigen Ort.

Wenn es Zeit ist, Gurken-Kern zu säen.

Alle Tage muß man darnach sehen, ob sie gnugsam gekeimet haben, und wenn dieses geschehen, werden sie in dem halben April, oder welches

des

die beste und sicherste Zeit ist, gleich zu Anfange des Mayes geleget.

Das Land, auf welches man Gurken bringen wil, muß entweder vor oder nach Winters gedünget und gegraben werden, denn auf einen magern und hungrigen Boden wird nichts taugliches aus den Gurken.

In den Gärten pflegen unsere Leute auf ein solches vorhero gegrabenes Land Sallat zu säen. Wenn nun solcher so viel erwachsen, daß er zum Verkauf dienlich ist, so machen sie die Quere über das Land lauter Beete 6 Schuh breit, und stechen den Sallat einen Schuh weit mit einem Messer alle hinweg, daß es lauter Gassen darzwischen werden. Die gedachten Beete aber bleiben also stehen, bis der Sallat aus den Gassen alle consumiret worden. In die leeren Striche oder Gassen werden mit einer breiten Hacke 1 Schuh grosse Löcher in die Rundung und 3 Schuh weit von einander, aber nicht tiefer als 2 Zol tief gemachet. Alsdenn werden von den gekeimten Kern 12 bis 13 hinein geworfen, doch also, daß sie fein ordentlich aus einander zu liegen kommen.

Hierauf wird etwas kleine und milde Erde, welche aus dem Loche heraus gescharret worden, mit den Händen auf die Kern gestreuet, daß sie ein wenig damit bedecket werden. Wenn dieses geschehen, so wird noch kleiner verfaulter Pferde-Mist einen Zol dicke darauf gezettelt. Solte bey dieser Arbeit dürres oder heisses Wetter seyn, so muß man sie gleich darnach begiessen.

Wenn die Kern aufgegangen und in etwas erwachsen sind, und zu dicke stehen solten, so müssen sie verzogen werden. In einem solchen gemachten Gurken-Loche darf man durchaus nicht mehr denn 6, 7 oder auf das höchste 8 Gurken-Pflanzen stehen lassen.

So bald man das Verziehen bey jedem vornimt, so bald wird auch mit der Hand zwischen die jungen Pflanzen 1 Zol hoch milde und kleine Erde gesträuet.

Hierbey muß aber auch das Begiessen absonderlich bey hellen und warmen Tagen nicht verabsäumet werden, denn sie verlangen immer Feuchtigkeit.

Einige pflegen in den Gärten auch also damit zu verfahren, daß sie nach der Länge Gräblein zwey Zol tief und 5 Schuh weit von einander machen, und die gekeimten Gurken-Kern hinein streuen. Im übrigen verfahren sie hernachmalen in allen Stücken damit, wie vorher bey den Gurken-Löchern ist angemerket worden.

Zwischen diese gemachte Reihen stecken sie Sallat-Pflänzlein, oder auch Blumen-Kohl, Kohlrabi über Erden und dergleichen mehr.

Es können auch auf den Beeten 4 Schuh weit von einander in die Länge und Breite nach der Garten-Schnure Linien gezogen und die Gurken-Löcher auf das Creutz oder Durchschnit derselben mit der breiten Hacke, wie oben gemeldet worden, gemacht und ebenfals in der Mitten Sallat und andere Gewächse darzwischen gesteckt werden.

Es

Es geschiehet auch die Erziehung der Gurken bey uns mit vielen Aeckern, und werden deren auf freyem Felde viele Wagen vol sowohl als in den Gärten gebauet und von hier aus in andere Städte und Oerter geschaffet. Sie werden ebenfals im halben April und zu Anfange des Mayes auf ein wohlgedüngtes und vor oder nach Winters gegrabenes Land, welches bereits ein oder auch wohl zwey Jahre zu Kohl-Gewächsen genutzet worden, geleget, doch thun sie auf frischgedüngtem Lande, wenn der Mist nicht zu strohigt ist, auch gut, und wachsen ebenfals freudig fort.

Einige lassen auch hierzu den Acker vor dem Winter mit 2 oder 3 Pferden pflügen, und bestreichen. Solte aber die Düngung noch so strohig seyn, daß zu besorgen, es möchte der Mist durch das Bestreichen mit der grossen Ege heraus gezogen werden, so könte solche auch link geleget, und das Land also damit überfahren und geebnet werden.

Man lässet das Land den Winter über also liegen, und wenn die Säezeit herbey gekommen ist, so werden die Kern, ohne solche einzuweichen und keimen zu lassen, dünne oben aufgesäet, so daß sie mehrentheils einer Spannen oder 9 Zol weit von einander zu liegen kommen. Doch läst sich dieses nicht so genau thun, bey dem Auswurfe, indem es nicht zu vermeiden, daß sie nicht unterweilen solten näher zusammen oder auch wohl weiter aus einander fallen, welches aber nichts zu sagen hat.

Diese gesäeten Kern werden alsobald mit Kärsten untergezogen, doch so, daß sie weder zu tief noch zu flach mit der Erde bedecket werden. Hernach wird der Acker mit der kleinen Garten-Ege bestrichen und geebnet. Einige pflegen auch ein solches bestelltes Land mit dem Rechen gleich zu machen; allein man komt mit dem Egen viel näher und kürzer davon.

Hierbey lässet man es beruhen, bis die Gurken-Pflanzen vier Blätter erreichet haben, alsdenn werden sie mit der oben beschriebenen Maschine oder mit dem Jäte-Häcklein vom Unkraute gereiniget und durchschnitten. Nach Verfliessung einiger Wochen werden sie abermal durchgangen und die überflüßigen Pflanzen hinweg genommen, daß sie anderthalb Schuh weit von einander zu stehen kommen, sie brauchen alsdenn keine fernere Wartung, ausser wenn etwa noch Unkraut hervor kommen solte, daß solches hinweg zu schaffen ist.

Wer zum Einmachen kleine Gurken haben wil, der kan die Gurken-Kern kurz vor oder nach Pfingsten säen lassen, so wird er hiervon recht schöne und reinliche Gurken bekommen.

Woher sie aber in manchen Jahren so viel Eisen- oder Rost-Flecke bekommen, ist in dem ersten Theile p. 62. die Ursache angegeben worden.

Zum Samen läst man die ersten, schönsten und glättesten Gurken bis zur Herbst-Zeit liegen. Wenn sie recht pomeranzengelbe geworden, alsdenn werden sie zusammen getragen.

Wie es sich mit der Reinigung der Aepfel- und Birn-Kern verhält, wovon ich im zweyten Theile p. 23. gedacht habe, so verhält sichs auch mit Reinigung der Gurken-Kern, nur daß sie in einem oder andern Stücke etwas abgehet. Es werden nemlich die Samen-Gurken in der Länge mitten von einander geschnitten, und die Kern samt der Brühe heraus in ein Tröglein gescharret. Wenn sie nun 4, 5 bis 6 Tage, nachdem die Witterung kalt oder warm ist, gestanden, so fangen sie an zu gären, daß ihr Gescht, wie das Bier, wenn es in der Gärung ist, in die Höhe steiget, So bald als man nun dieses gewahr wird, nimt man sie aus dem Kübel heraus, und thut sie nach und nach in ein Sieb, welches keine Kern durchgehen lässet, und reiniget sie auf eben diese Art, wie bey den Aepfel- und Birn-Kern gedacht worden.

Hierbey ist wohl zu merken, daß sie in ihrer Gärung nicht alzulange stehen bleiben dürfen, denn wenn der Gescht sich senket und niederfält, und man die Kern noch einige Tage darinnen stehen lässet, so ersaufen sie in ihrer eigenen Brühe und werden zum Aufgehen untüchtig.

Diese Kern können auf keine bessere Art in das Reine gebracht werden, als durch die Gärung, denn hiervon werden sie recht schöne weiß und ansehnlich, indem ihr Schleim auf keine andere Art herunter gehet, ob man sich auch gleich noch so viele Mühe giebet.

Viele nehmen die Kern, so bald sie aus den

Schalen sind, und thun sie in ein Sieb, lassen das Sod ablaufen, und schütten solche hernach zum Abtrocknen auf einen luftigen Boden; allein ich halte hiervon nicht viel, indem die Kern auf solche Art nicht nur unansehnlich und garstig werden, sondern wenn sie recht dürre geworden, so bleiben sie auch, wegen ihres Schleimes an einander kleben, daß man sich hernachmalen viele Mühe geben muß, wenn man sie von einander bringen wil.

Die zurück gebliebenen Schalen sind ein gutes Gefräß vor die Schweine, wenn man sie stampfen und mit unter das Futter mengen läst.

Einige Leute bey uns stampfen diese Schalen, wenn sie solche nicht alle consumiren können, zusammen, salzen sie, und machen sie ein, wie oben im 3ten Theile p. 172. bey den weissen Rüben gedacht worden. Hiervon geben sie hernachmalen den Schweinen täglich eine Portion unter das Futter. Dem Rindvieh ist diese Fütterung nicht so dienlich, und wenn ihnen zu viel davon gegeben wird, so bekommen sie bey kalter Witterung, sonderlich, wenn die Ställe nicht warm und wohl verwahret sind, das kalte Feuer. Eben so gehet es auch bey den Schweinen, wenn sie alzu überflüßig, und ohne anderes Futter unterzumengen, damit gefüttert werden. Sie fressen diese Schalen ungemein gerne, und um deßwillen hat man Ursache, auf das Gesinde Acht zu haben, daß sie ihnen solche in gehöriger Masse und nicht im Ueberfluß alleine vorschütten.

§. 2.

§. 2.

Unter den ordentlichen Melonen, Melo vulgaris, C. B. P. Melo five melopepo, vulgo cucumis Galeni, Dod. giebt es allerhand Arten, welche theils groß, theils kleine, theils glat, theils aber auch gleichsam mit einem Netz überwachsen sind. Besonders ist die kleine Zucker-Melone, Melo moschatellinus rotundus parvus seu Melo saccharinus dictus, I. B. Melo rotundus parvus C. B. P. fructu luteo hier anzumerken. Wer ein Liebhaber von den übrigen viererley Benennungen ist, der kan sich in den Botanischen Büchern selbst weiter umsehen. Von Melonen.

Es sind die verschiedenen Sorten der Melonen nicht nur an Gestalt und Farbe, sondern auch an dem Geruche und Geschmacke einigermassen unterschieden. Was ihre Blätter und Ranken belanget, so sehen sie den Gurken fast gleich, nur daß diese Blätter runder, kleiner und glätter sind.

Die Erziehung derselben komt mit der Erziehung der Gurken auf den Mist-Betten in allen Stücken, wie in vorigen §. gemeldet worden, überein, nur daß sie an ihren Ranken zuweilen müssen verkürzet werden, welches aus nachfolgenden zu ersehen seyn wird, und worinne die ganze Kunst und Wissenschaft bestehet, ob gleich andere aus ihrer Erziehung ein grosses Geheimniß machen wollen.

Es haben die Melonen die Art an sich, daß sie nicht leicht an den mitlern Stengel oder Herz-

Ranken Früchte ansetzen und hervor bringen, und ob sich auch einige zeigen solten, welches doch selten geschiehet, so werden sie doch gelbe und verderben, weil ihnen die andern auslaufenden Neben-Ranken den Nahrungs-Saft hinweg nehmen. Um deswillen hat man hierbey zu beobachten, daß man den Melonen-Pflanzen, wenn sie auf ein anderes frisches Mist-Bette versetzet worden, und das 5te oder 6te Blat erreichet haben, mit einem Messer das mitlere Herz abschneide und hinweg nehme.

Einige Gärtner kneipen oder brechen solche mit den Händen ab, und geben dabey vor, daß die Melonen kein Eisen vertragen können; man hat sich aber an dergleichen Aberglauben nicht zu kehren, und habe ich solches in der That ganz anders befunden. Mit dem Abbrechen gehet es zuweilen unglücklich, daß die Pflanzen zerquetschet werden, daher behält das Abschneiden allerdings den Vorzug.

Das Abschneiden des mittleren Herzens machet, daß die Nebenaugen desto besser wachsen, und der Pflanze geschiehet dabey nicht der geringste Schade.

Man lässet sie so fort in ihre Ranken wachsen, bis sie anfangen zu blühen. Diejenigen Blumen, welche taub und sich auf keiner jungen Frucht befinden, muß man, wie bey den Gurken abkneipen.

Bey dürrem und heissem Wetter muß man ihnen mit dem Begiessen zu Hülfe kommen, doch

sol

sol es durchaus nicht zu oft und überflüßig geschehen, indem sie solches nicht vertragen können, absonderlich, wenn die Melonen schon die Helfte ihrer Grösse erreichet haben. Wer ihnen hierdurch gedenket eine Güte zu thun, der wird erfahren, daß ihre Früchte verderben und endlich verfaulen.

Diejenigen Nebenranken, an welchen sich junge Melonen befinden, lässet man fortwachsen, hingegen, welche keine Früchte angesetzet haben, die schneidet man hinweg, damit die Früchte mehr Nahrungs-Saft bekommen, und desto besser in ihre Grösse wachsen können.

An einem ausgelaufenen Ranken darf man auch niemalen mehr denn zwey Melonen lassen, und wenn sich deren mehr daran befinden, so muß man sie wegschneiden. Jngleichen muß man an einem solchen Frucht-Ranken die Spitzen forne hinweg nehmen, damit der Frucht desto mehr Saft kan mitgetheilet werden.

Die Ranken muß man in dem Mist-Bette fein nach einander hinlegen, und nicht unter einander wachsen lassen, sonst verursachen sie eine Verwirrung, daß man hernachmalen nicht weiß, was man hinweg schneiden sol.

Alle 14 Tage oder 3 Wochen ohngefehr muß das Verschneiden der wilden Ranken geschehen, oder so oft es nöthig seyn wil, welches man so genau nicht bestimmen kan, weil es hierinne auf die Erfahrung und eigene Ueberlegung ankomt.

Wenn die Früchte eines mittelmäßigen Apfels groß gewachsen sind, pfleget man unter eine jede ein Stück Schiefer, oder in Ermangelung dessen einen Ziegel-Stein zu legen, damit sie an dem untern Theile nicht anfangen zu faulen. Denn wenn sie auf der blossen Erde liegen, so gehen sie gemeiniglich an und verfaulen, ehe sie reif werden, weil sie die Feuchtigkeit, welche sich in der Erde und in dem Mist-Bette befindet und ausdunstet, nicht vertragen können.

Schönes, warmes, truckenes Wetter lieben sie ungemein, bey welchem man sonderlich die Fenster in die Höhe heben muß, damit sie der Luft und Sonne geniessen können, wovon oben bey Erziehung der Gurken kan nachgelesen werden, alwo das nöthige bereits erinnert worden.

Das Kennzeichen, ob eine Melone zeitig ist, bestehet hierinne. Wenn man Frühmorgens bey herangekommenen Sonnen-Schein die Fenster aufhebet, und nur etwas von dem Geruche der Melone empfindet, so ist sie zeitig, daß man sie abschneiden kan, doch muß der Stiel daran bleiben. Ingleichen, wenn der Ranke, woran sich die Melone befindet, beginnet welk zu werden, so ist solches auch ein Zeichen der Reifung, und wird sie ihren Geruch gleichfals von sich geben.

Es darf auch eine Melone weder zu reif noch zu unreif seyn, denn in beyden Fällen verlieret sich der angenehme Geschmack derselben. Wenn man eine Melone in die Hand nimt, und findet, daß sie schwer und nicht weich ist, wenn man dar-

an drücket, so ist es gleichfals ein gutes Kenzeichen. Wenn eine Melone von einander geschnitten wird, und inwendig trucken und röthlicht ist, so wird der Geschmack auch angenehm seyn.

Wil man dergleichen an fremde Orte versenden, so muß man sie, sobald sie sich verändern und anfangen wollen, gelbe zu werden, abschneiden, denn unterweges gelangen sie vollends zu ihrer Reifung. Wil man sie aber alsobald zum Essen gebrauchen, so müssen sie recht zeitig seyn, und wenn sie erst abgenommen worden, eine halbe Stunde in frischen Brunnen geleget werden, indem an einer warmen Melone kein angenehmer Geschmack ist; wil man sie aber noch etwas länger aufbehalten, so leget man sie auf ein Bret an einen kühlen Ort, und brauchet sie nach einigen Tagen.

Die Melonen-Kern können alsobald im Wasser abgewaschen und gereiniget werden, weil sie nicht so viel Schleim und zähes Wesen an sich haben, als die Gurken-Kern.

§. 3.

Man findet hin und wieder in den oeconomischen Büchern, sowohl von der Erziehung, als von dem Gebrauch der Kürbse weitläuftige Beschreibungen, ich wil daher nur das nöthigste, so viel ich hiervon erfahren, und zu unserm Endzwecke dienet, um der Ordnung willen bemerken.

Von allerhand Kürbsen.

Es ist gewiß, daß bey Bildung dieses Gewächses ein starkes Spiel der Natur vorgehet, welches man sowohl bey der Veränderung der Farben,

hen als der mancherley wachsenden Figuren wahrnehmen und bewundern muß.

Ich will den Unwissenden zur Nachricht, nur einige artige Sorten alhier bemerken:

Langer Trompen-Kürbis, Hercules-Keile. Cucurbita oblonga, flore albo, folio molli, C. B. - - longior Dod. longa Tab. tubaria, quorundam. - - sive Zuccha omnium maxima anguina, Lob.

Warzen-Kürbis. Cucurbita verrucosa, C. B. & I. B.

Flaschen-Kürbis mit weichen Blättern und verschiedenen Farben. Cucurbita lagenaria, fl. albo, folio molli, C. B.

Kronen- oder Kopf-Kürbis. Cucurbita capitata, C. B. & Tab.

Stern-Kürbis. Cucurbita stellata sive sessilis, Cam. lypeiformis, I. B.

Grosser runder Kürbis mit rauchen Blättern und gelben Blumen. Cucurbita major rotunda, flore luteo, folio aspero, C. B.

Birn-Kürbis. Pepo fructu parvo, pyriformi, Tournef. Cucurbita aspera pyriformis, parva, alba, I. B.

Kleiner Citronen-Kürbis. Pepo rotundus, aurantii forma C. B. P. Cucurbita aurantii forma Eystett.

Kleiner Orangen-Kürbis. Cucurbita aspe-

aspera, minima, sphærica, variegata, I. B. Pepo fructu minimo, sphærico Tournefortii, &c. &c.

Die Pflanzung derselben bestehet darinne; man machet im Garten an einem lustigen Orte, welcher den ganzen Tag die Sonne haben kan, runde Löcher zwey Zol tief und 8 Schuh weit von einander, und leget in jedes zwey Kern, welche einen halben Tag vorher im Wasser müssen eingeweichet werden. Darnach muß man einen halben Zol Erde darauf streuen, so, daß die Kern ein wenig bedecket werden. Wenn dieses geschehen, so kan man kleinen leichten Pferde-Mist, welcher etwas verfaulet ist, ohngefehr 2 Zol hoch darauf legen lassen.

Sodann muß man sie oft und fleißig begiessen, denn die Kürbse haben die Natur an sich, daß sie fast nicht zu viel können begossen werden. Wenn sie nun aufgegangen und in etwas erwachsen sind, und ihre Früchte sich sehen lassen, so muß man über zwey, oder aufs höchste dreye derselben nicht an einem Ranken lassen, die andern müssen abgeschnitten werden, damit die, welche daran bleiben, desto grösser werden können. Man kan die Ranken auch forne an den Spitzen abnehmen, damit sie im Wachsthume aufgehalten werden und nicht weiter auslaufen können, daß folglich die Säfte allein in die Früchte gehen müssen, wodurch sie viel grösser, als sonsten ordentlich geschiehet, zu wachsen pflegen.

Sind

Sind nun die Früchte in etwas erwachsen, so muß man Ziegel-Steine, Schiefer oder Breter unterlegen, damit sie an der blossen Erde nicht schäbicht und unförmlich werden, auf welche Art sie auch besser reifen können.

Man kan auch zuweilen die Frucht umkehren, damit der unterste Theil auch von der Sonnen kan bestrahlet und die äusserliche Schale reif gemachet werden; aber man muß bey dem Umwenden behutsam damit umgehen, damit sie nicht von den Stielen abgebrochen oder alzusehr verdrehet werden.

Was die Flaschen-Kürbse, Hercules-Keile und andere fremde Sorten anlanget, so ist es besser, wenn man sie an einem Geländer anziehet, damit sie desto besser reifen können, weil sie ohne dies in unserem Climate in manchen Jahren langsam oder auch wohl gar nicht reif werden. Diese Sorten muß man vorher im Merze in einem Mist-Bette in Körben oder Garten-Scherben treiben, wie bey den Gurken und Melonen die Beschreibung gegeben worden, und wenn man gar keine Fröste besorget, können sie heraus genommen und in den Garten gepflanzet werden, alsdenn werden sie gewiß zu ihrer Zeitigung gelangen. Die Kürbis-Kern überhaupt halten sich 5, 6, 7 und mehr Jahre, und werden ordentlicher Weise im April gestecket.

Ich habe auch vor gut befunden, welches ich in andern Garten-Büchern gelesen, daß man, wenn man sie nicht alle Tage begiessen wil, einen

Topf

Topf mit einem kleinen Löchlein vol Wasser bey die Wurzel setze, und durch das Löchlein des Topfes einen Stroh-Halm, oder vielmehr eine ausgedroschene Korn-Aehre stecke, damit das Wasser aus dem Topfe almählig auf die Wurzel tröpfen kan. Oder man setzet einen Napf oder Schüssel mit Wasser darneben, und leget ein nasses wollenes Läpchen mit einem Ende darein, und mit dem andern Ende an die Wurzel, so ziehet sich hinlängliche Feuchtigkeit almählich an die Wurzel. Nur darf man das Gefäß nicht lassen leer werden, sondern muß solches, so oft es nöthig ist, wieder vol Wasser giessen.

Zur Lust kan man auch die Kürbse durch ein Fenster, wenn man eine Scheibe aushebet, in eine Stube bringen, und den Ranken mit Hülfe eines Bindfadens, welcher behutsam angebunden werden muß, hinleiten, wo man ihn nur hin haben wil, daß also die Kürbse in der Stube wachsen, welches sehr artig anzusehen ist.

Wenn die Kürbse über die Helfte in ihrem Wachsthume erreichet haben, so können mit einem Messer allerhand Zeichnungen in die Schalen, nach jedes Gefallen geschnitten werden, welches dem Kürbse nichts schadet sondern wieder verwechset; doch so, daß die eingeschnittenen Figuren beständig bleiben und sehr artig lassen.

Die gemeinen Leute kochen von den Kürbsen das inwendige Fleisch zu ihrer Speise mit Wasser fast gar, hernach giessen sie die Brühe davon ab, und machen solches mit Fleisch-Brühe,

oder Milch und Butter völlig zurechte, auch bereiten sie hiervon Brey zum ordentlichen Essen oder schmieren solchen auf die zu backenden Kuchen.

Man kan auch die Kürbse, besonders wenn sie noch nicht zeitig sind, kleine stossen, und den Schweinen als ein gutes Futter mit untermengen, wovon sie gleich, wie bey den Gurken gemeldet worden, fett werden.

Den letztverflossenen Herbst erhielte ich von einem Freunde einen ausserordentlich grosen etwas ovalrunden und an der Farbe gelbligten Kürbis, welcher in unserm Wag-Hause 90 und ein 4tel Pf. gewogen. Ich ließ solchen auch seiner Grösse halber aushölen, um das Corpus in die Naturalien-Kammer unseres Evangelischen Waysen-Hauses zu geben; allein es war nicht vor der Fäulnis zu erhalten, indem er nicht völlig reif war. Ob ich gleich viele grosse Kürbse gesehen habe, so ist mir doch dergleichen grosses Stück noch niemalen vorgekommen.

§. 4.

Von Citrullen. Die **Citrullen** oder **Angurien**, Anguria citrullus dicta, C. B. Citrullus folio colocynthidis secto, semine nigro, quibusdam Anguria, I. B. können billig als eine Mittel-Sorte zwischen den Melonen und Kürbsen angesehen werden, und ob sie gleich hier zu Lande nicht sonderlich viel bekant sind, so werden sie doch zuweilen aus Curiosität gezeuget, wie ich denn derglei-

chen

chen einigemal auf den Mist-Betten zur Reifung gebracht habe.

Ihre Früchte sind von den Melonen wegen ihrer Grösse merklich unterschieden, und behalten ihre grüne und glatte Schale beständig, ob sie auch gleich zeitig geworden sind. Die Blätter sind zerkerbt und tief ausgeschnitten. Die Kern sehen theils weiß, theils roth, theils braun, theils schwarz und theils grau aus, und sind von den Kayserlichen Herren Officiers aus Italien und auch aus Ungarn zu uns nach Erfurt gebracht worden.

Wenn man sie von einander schneidet, so sehen sie inwendig theils fleischfarbig wie die Melonen, theils gelbe, theils weiß aus. Die rothen können wie die Melonen zur Speise gebrauchet, die übrigen Sorten aber ebenfals, wie bey den Kürbsen Meldung geschehen, zum Nutzen angewendet werden.

Es komt die Erziehung derselben mit den Kürbsen völlig überein, nur daß sie beständig auf den Mist-Betten, wo sie hingepflanzet worden, stehen bleiben müssen. Wenn sie mit ihren Ranken so weit, und über die Einfassung der Mist-Bett-Breter hinlaufen wollen, kan man sie verkürzen.

Man stecket ihre Kern im halben Merz, und bedecket sie mit Fenstern, und zwar so lange, bis man völlig vermuthet, daß keine Fröste mehr kommen möchten, sodann hebet man solche weg und lässet sie den Sommer über in freyer Luft fortwachsen. Wenn man sie aber im Garten erziehen

wil, so werden sie bey uns in seltenen Jahren zeitig, wo sie nicht vorher mit den Melonen-Bohnen aus dem Mist-Bette gehoben und in den Garten gepflanzet worden.

Hierbey ist noch zu erinnern, daß sie einen solchen Ort im Garten verlangen, alwo sie den ganzen Tag die Sonne haben können, und daß sie auch bey heissem und warmen Wetter öfters müssen begossen werden.

§. 5.

Von Garten-Schwämmen.

Die Garten-Schwämme, Fungi esculenti pileole lato, orbiculari, candicante Casp. Bauhin, wachsen mehrentheils von sich selbsten, ohne daß man daran gedenket, in den Mist-Betten und Treib-Häusern unter den darinnen stehenden Gewächsen im Schatten hervor, absonderlich, wenn sie fleißig begossen werden. Wo aber die Früchte, welche auf dem Mist-Bette stehen, keinen Schatten geben, oder ein solches Bette ganz frey und der Sonnen völlig unterworfen ist, und die Schwämme in ihrem Aufwachsen begriffen sind, so werden sie von der Sonnen-Hitze verbrant, um deßwillen muß man sie mit Läden, Gersten-Bindeln oder auch mit leichtem Pferde-Miste bedecken.

Andere verfertigen hierzu ordentliche Bette auf eben die Art und Weise wie die Mist-Bette angeleget werden, treten den Mist auch ebenfals so zusammen, und bringen oben darauf einen Schuh hoch kleine und zurück gebliebene Pferde-Krepfeln.

Die-

Diese treten sie ebenfals zusammen, und schütteln drey Zol hoch zubereitete kleine Erde darauf. So bald als die stärkste Wärme nach einigen Tagen vorbey ist, schütten sie dasjenige, was von den Schwämmen in der Küche abgeputzet worden, wie auch die abgesottene Brühe derselben, auf diese Bette, da denn in weniger Zeit dergleichen Schwämme zum Vorschein kommen.

Ein solches zubereitetes Bette kan 2 bis 3 Jahr hierzu genutzet werden, wenn es fein fleißig mit der in der Küche von andern Gewächsen abgesottenen Brühe begossen wird.

Ein leeres Geschwätz ist es, daß man zur Anlegung eines solchen Mist-Bettes nicht anders als Maul-Thier- oder Esels-Mist gebrauchen solte, und hat man sich hieran nicht zu kehren, denn der Pferde-Mist thut eben dergleichen Dienste. Kurz, wenn ich meine Mist-Bette anlegen lasse, so müssen meine Leute den zurückgebliebenen kleinen Pferde-Mist 5, 6 bis 7 Zol hoch oben auf den strohigten bringen, solchen lasse ebenfals zusammen treten und die Erde darauf bringen.

Wenn die Mist-Bette mit dergleichen Pferde-Krepfeln beschüttet werden, so überkommet man an den Enden derselben ohne sich sonderliche Mühe zu geben, genugsame Schwämme. Wenn man sie nicht alle consumiren kan, so können sie fein reinlich abgeputzet, in Stücklein zerschnitten, auf ein reinlich Bret im Schatten geleget und an einem luftigen Orte gedörret werden, welche zur Winter-Zeit eine angenehme Speise sind.

§. 6.

Von Erd-Beeren.

Endlich wil ich auch noch etwas gedenken von der grossen Garten-Erd-Beere, Knack-Beere, Fragaria fructu parvi pruni magnitudine, C. B. P. Fraga fructu magno, Eystett. Diese Erd-Beere, welche theils weiß und theils roth sind, vermehren sich ungemein, und wenn man anfänglich nur einige Stöcke hiervon haben kan, und solche einen Schuh weit von einander pflanzet, so laufen sie gewaltig aus, und machen Ranken fast einen Schuh lang, welche an einem jeden Knoten oder Gelenke Wurzeln anzusetzen und sich in der Erden anzuklammern pflegen.

Diese Beyschosse nimt man um Bartholomäi oder auch 8 Tage hernach ab, und pflanzet sie in ein vorher wohlgegrabenes und gedüngtes Garten-Beet einen Schuh weit von einander in das Quadrat nach der Garten-Schnure, und zwar an einen Ort, welcher nur einen halben Tag die Sonne haben kan.

Solte man dergleichen ausgelaufenen Pflanzen nicht benöthiget seyn, so muß man solche den Sommer ein, oder wenn es nöthig ist, wohl zweymal von den alten Stöcken abreissen, denn es muß allezeit ein kleiner Raum zwischen den Stöcken bleiben. Wo dieses nicht geschiehet, so wird eine Wildnis daraus.

Bey warmen Sommer-Tagen müssen sie zuweilen begossen, vom Unkraut gereiniget, und die Erde darzwischen mit einem kleinen Häcklein aufgelockert werden.

Wenn

Wenn sich einige Zeit nach der Verblühung die Früchte in ihrem halben Wachsthum zeigen, so muß man an einem jeden Stocke einen kleinen Pfahl stecken, und die Beere mit ihren Stielen daran binden, welches am besten mit Binsen geschehen kan, damit sie wegen ihrer Schwere sich nicht auf die Erde niederlegen, verfaulen und von den Würmern können befressen werden.

Wenn die Erdbeer-Stauden drey bis vier Jahr auf einem Beete gestanden haben, und man solche länger darauf stehen läst, so gehen sie aus ihrer Art, und werden kleine, oder bringen gar keine Früchte mehr. Um deßwillen muß man alle zwey Jahr ein neues Beet anlegen, und die Stöcke aus dem vorigen Beete heraus nehmen, damit man solches zu andern Garten-Gewächsen gebrauchen kan.

Einige pflegen auch in dem halben October die Blätter von den Stöcken abzuschneiden, und werfen verfaulten Mist darauf, damit von demselben den Winter über die Fettigkeit sich an die Wurzeln einziehen kan, wodurch sie merklich gebessert werden.

Wer hiervon den Samen haben wil, der kan die zeitigen Erd-Beere in einer Schüssel vol Wasser abwaschen, so wird der Same, welcher sich an der äuserlichen Schale der Erd-Beere befindet, wenn er recht reif ist, zum Theil herunter gehen und sich auf dem Boden der Schüssel begeben. Diesen zu überkommen, muß man das Wasser durch ein Tüchlein giessen, so wird er zurück bleiben.

ben. Man lässet ihn auf einen Brete fein abtrocknen, und hebet ihn bis zum Gebrauch auf.

Die Samlung dieses Samens dienet zu weiter nichts, als daß man ihn an solche Oerter und Länder, wo dergleichen Beere nicht wild wachsen, an Rändern und in die Hölzer, wenn sie nicht zu dicke sind, säen läst, und brauchet er keiner weitern Wartung, als daß man ihn nur um Jacobi oder zeitig auf das Frühjahr hinwirft, alwo er von sich selber aufkeimen und hervor wachsen wird.

Das 6. Capitel.

Von einigen zur Arzeney gehörigen Kräutern und Wurzeln, wie solche zu erziehen, zu samlen und zu bewahren sind.

§. 1.

Warum schon oben von einigen Arzney-Kräutern gehandelt worden.

Obgleich in dem ersten Capitel dieses vierten Theils einige zur Arzeney gehörige Gewächse unter die Küchen-Kräuter gesetzet, und von der Erziehung derselben gehandelt worden, so wird doch hoffentlich solches bey dem geneigten Leser vor keine Unordnung angesehen werden, indem man gedachte Kräuter auch zu den Küchen-Speisen brauchet, und folglich auch darunter zehlen

len kan. Ich wil also in diesem letzten Capitel noch von den vornehmsten und bekantesten zur Arzeney dienlichen Kräutern und Wurzeln, welche einer Cultur nöthig haben, handeln und zeigen, wie solche zu vermehren, zu erziehen, zu samlen und zu bewahren sind. Die übrigen Kräuter und Wurzeln welche keine Wartung brauchen und von sich selbsten wild hervor wachsen, auch im Ueberfluß zu haben sind, gehören hieher nicht.

§. 2.

Von Einsamlung u. Erhaltung der Kräuter und Wurzeln.

Hierbey muß ich billig erstlich etwas von Einsamlung und Erhaltung der Arzeney-Gewächse voraus setzen. Wenn man sich gleich keine Mühe verdrüssen läst, die Kräuter und Wurzeln auf das beste zu erziehen, aber dieselben oder ihre Blüten nicht zu rechten Zeit weiß abzunehmen, zu dörren und zu bewahren, daß sie an der Farbe recht schöne und an der Kraft gut bleiben, so ist doch alle Mühe und Arbeit vergebens. Denn wenn sie einmal entweder aus Unachtsamkeit oder Unwissenheit ihr Ansehen und Kräfte verlohren haben, so kaufet sie weder der Apothecker noch Materialist, und um deßwillen hat man nachfolgende Regeln in Obacht zu nehmen.

Blumen, wenn sie sollen gesamlet und aufbehalten werden.

1) Alle Blumen, sie mögen blühen, in welchem Monate sie wollen, müssen früh morgens bey Aufgange der Sonne, wenn sich die Nässe von dem darauf gefallenen Thau in etwas verlohren hat, abgenommen werden. Wer dieselben samlen will, muß solches nicht vornehmen, wenn sie schon einige Tage geblühet haben, weil die besten

Kräfte durch die Sonne und Luft bereits hinweg genommen worden, sondern das Abnehmen oder Abzopfen geschiehet am besten, wenn die Blumen sich erst aufthun, zu welcher Zeit ihre Kräfte noch völlig beysammen sind.

Es müssen auch die gesamleten Blumen, sie mögen Namen haben wie sie wollen, an einem luftigen Orte, ohne darauf scheinende Sonne getrocknet und fein fleißig umgewendet werden.

Wenn sie nun recht wohl abgetrocknet und dürre geworden sind, so werden sie in Kasten oder Säcken aufbehalten. Sie dauren aber dennoch nicht länger als zwey oder auf das allerhöchste drey Jahr, hernach sind ihre Kräfte verlohren, und dienen weder zum Distilliren noch zu andern Sachen.

Es wird nicht undienlich seyn, einige derselben nahmhaft zu machen.

Im April fängt man schon an die blauen Violen und Gänse-Blümlein zu samlen.

Im May suchet man die Blüten von Roßmarien, Mayen-Blumen, Fenchel, gelben Violen, Marum verum, Orangen-Blätter, Schlüssel-Blumen, Ritter-Sporen, Ringel-Blumen und dergleichen auf.

Im Junius, wenn die Blumen noch nicht alle aufgegangen, so fähret man mit Samlung der gelben Violen und Orangen-Blättern fort. Deßgleichen samlet man in diesem Monate die weisse Lilien-Blätter, dunkel-braune Grasblumen-Blätter, blaue Korn-Blumen, rothe und weisse Cen-

tifo-

tifolien-Blätter, Hollunder- und Linden-Blüten und noch andere mehr.

Im Julio suchet man in den Korn-Früchten die rothen Klatsch-Rosen, Spicanart, Lavendul, Chamillen, Thymian und noch andere Blumen auf.

Doch ist bey der oben gegebenen Regel zuweilen eine Ausnahme zu machen, weil nach der Jahres-Witterung einige Blumen 14 Tage bis drey Wochen eher, einige auch langsamer zu blühen pflegen. Doch wenn die Witterung ordentlich gehet, so bleibet mehrentheils die angegebene Zeit in ihrer Ordnung.

2) Die mehresten Kräuter sind am besten, wenn sie im May und Junius gesamlet werden, weil sie sich in besagten Monaten in ihrer völligen Kraft befinden; es sind aber doch auch einige, welche man in diesen Monaten nicht haben kan. Es dörfen auch die Kräuter, welche man dörren und zum künftigen Gebrauch aufbehalten wil, nicht eher abgeschnitten und gesamlet werden, bis die Sonne solche von dem Thau und Nässe trocken gemacht hat, sonsten würden sie schwarz und schimlicht werden und kein Ansehen behalten, ja wohl gar verderben.

Kräuter, wenn sie zu samlen.

Alles Einsamlen muß, wo möglich, bey hellem Wetter und des Vormittages geschehen. Hernach werden sie auf einen luftigen Boden, wo die Sonne nicht darauf scheinen kan, auf Breter geleget, oder welches noch besser ist, in kleine Bindel gebunden und auf die Seimen oder Schnuren

aufgehenget. Auch müssen die Kräuter alle Tage fleißig umgewendet werden, damit sie fein grüne bleiben, und dieses muß so lange fortgesetzet werden, bis sie recht trocken sind. Es müssen auch die Kräuter von allem Unrath, als von Erde, Gras und Blättern befreyet werden, und wenn sich dergleichen daran befindet, darf man sie nicht abwaschen, indem sie dadurch ihre Kräfte verlieren und endlich verderben würden. Man thut vielmehr besser solche liegen zu lassen, bis die Erde und der an den Blättern befindliche Staub von sich selbsten abfält.

Wenn die Kräuter auf beschriebene Art wohl abgetrocknet und dürre geworden, werden sie auf Böden oder in Schachteln und Kasten, und zwar an einem schattigten doch luftigen Ort verwahret und aufbehalten. Sie bleiben drey auch vier Jahr zum Gebrauch gut.

Die nothwendigsten Kräuter, welche zu sammlen sind, sind folgende.

Im März, Pestilenz-Wurzeln, wenn sie in ihrer Blume stehen.

Im April, Löffel-Kraut.

Im May, Melisse, Krausemünze, Schafgarbe, Brunellen, Creutzwurz-Kraut, Baldrian-Kraut.

Im Junius, Bachbungen, Dil, Beyfußgipfel.

Im Julius, Wermuth, Borragen, Bären-Klau, Chamillen, Cardubenedicten, Angelic, Sanickel, Hysop, Liebstöckel, Lavendul, Spica-

nart,

nart, Wasser-Betonien, Wollkraut, Tausendgülden-Kraut, Salbey, Thymian.

Im August, allerhand Kräuter, als Ebreiß, Wermuth, Borragen-Kraut, Cardubenedicten, Brunellen, Poley, Tausendgüldenkraut, Betonien, Salbay, Thymian, Leber-Kraut, Odermennig.

Im September, Majoran, Basilicum, Saturey, Alkekengi oder Jüden-Kirschen und noch andere mehr.

3) Alle Wurzeln, welche zur Arzeney oder zum Verkauf sollen gebrauchet werden, müssen entweder im Frühjahre oder im Herbste, wenn sie ihre Säfte völlig zurück gezogen haben und reif geworden sind, ausgegraben oder mit einem Spiese aus der Erden ausgehoben werden. Besiehe hiervon die Figur im dritten Th. p. 228. Tab. III. So bald als sie aber in ihre Samen-Stengel aufgeschossen, dienen sie zu nichts, denn die Wurzeln werden hölzern und hart, weil ihre Kräfte den Sommer über in die Samen-Stengel gegangen sind, wovon im III. Theile p. 164. nachzulesen ist. Jedoch ist eine Sorte der Wurzeln, nemlich Scorzoner hiervon ausgenommen, welche nicht hölzern wird. Siehe auch hiervon nach im III. Theile p. 182. Doch muß diese Wurzel ebenfals nicht eher als im Frühjahre oder zur Herbst-Zeit gegraben werden. Auch muß das Ausgraben der Wurzeln im Frühjahre, wo möglich, Frühmorgens, ehe die Wärme oder starke Hitze herbey kömt,

geschehen, sonsten verwelken dieselben, und ihre be- sten Kräfte evaporiren.

Die Wurzeln dörfen auch, wo möglich, nicht abgewaschen oder mit Wasser benetzet werden, sondern sie müssen alsobald, wenn sie noch frisch sind, mit einem stumpfen Messer, oder mit einem hierzu geschnittenen scharfen Holze gesäubert, und sonderlich von der daran gebliebenen Erde gereini- get werden.

Einige pflegen auch die Wurzeln zum Theil als Alant und dergleichen, in Scheiblein zu schnei- den, ziehen einen Faden durch, hengen sie also auf, und lassen sie trocken werden, andere lassen sie auch ganz, und beydes ist gut, wenn sie nur in der Trocknung wohl in Obacht genommen werden.

Zur Arzeney dauren einige Wurzeln drey bis vier Jahre, als Alant; einige aber wohl fünf bis sechs Jahre, als Angelica und dergleichen.

Sind die Wurzeln also gesamlet und recht wohl gereiniget worden, so müssen sie an einem luf- tigen und schattigten Ort, welchen aber die Sonne nicht bescheinen kan, nach einander fein dünne ge- leget werden.

Alle Wurzeln, wenn sie auf die Böden ge- bracht worden, müssen zum wenigsten alle zwey Tage, sonderlich wenn Regen-Wetter einfält, um- gewendet werden, indem sie zu solcher Zeit gewal- tige Feuchtigkeit an sich ziehen; wenn dieses nicht geschiehet, so werden sie grau und schimlicht, daß sie hernach nicht mehr zum Gebrauch, vielweniger zum Verkauf dienlich sind.

Man

Man muß auch die gesamleten und in die Kasten oder Schachteln gebrachte Wurzeln alle Jahre ein auch wohl zweymal heraus thun, und ein oder zwey Tage an die Luft legen, sonsten pflegen die Würmer hinein zu kommen und solche zu verderben.

§. 3.

Es ist aber noch ein nöthiger Umstand voraus zu merken. Wer gesonnen ist, die Erziehung solcher Gewächse vorzunehmen, der muß vorher wohl bemerken, wo er ein Gewächse her bekomt, ob es in den Wäldern oder Gärten im Schatten oder an der Sonne gestanden hat, indem einige Gewächse gegen Mittag, einige gegen Mitternacht, einige gegen Abend, einige gegen Morgen, einige auch in sumpfigten und nassen Boden zu stehen verlangen. Wer dieses nicht verstehet und wohl in Obacht nimt, der wird gewiß, ehe er sichs versiehet, um seine Gewächse kommen, daß er nachher nicht weiß, wem er die Schuld beymessen sol. Was die Erziehung der Arzeney-Gewächse betrift.

§. 4.

Den Anfang der besondern Abhandlung von den Arzeney-Gewächsen mache ich mich dem Cypressen-Kraute, Cypresse, Santolina foliis teretibus Tournef. Instit. Abrotanum fœmina, foliis teretibus, C. B. Pin. Chamæcyparissus. I. B. Viele Gärtner und andere Leute confundiren dieses Kraut mit dem Cypressen oder Cupressen-Baume, da doch zwischen beyden ein gewaltiger Unterschied zu finden. Vom Cypressen-Kraute.

Es siehet dieses Kraut aschenfarbig aus, und machet im Garten, wenn es in die Scherben gepflanzet wird, ein gutes Ansehen.

Man kan mit einer Scheere allerhand kleine Figuren, als Pyramiden, Kugeln, Kronen u. d. gl. daraus ziehen. Es wird den Winter über mit andern Gewächsen beygesetzet, und kan im Keller oder in einem Gewölbe gar leicht erhalten werden, und verlangt den Winter über wenige Feuchtigkeit.

Es dauret dieses Kraut auch den Winter über im Lande, absonderlich, wenn es in einem Garten-Grund gepflanzet wird; wenn aber die Stöcke zu alt werden, so frieren sie aus.

Wenn man es vermehren wil, so pflanzet man einen alten Stock etwas tiefer als man sonsten pfleget, so werden alle Zweige, welche in der Erden stehen, Wurzeln bekommen, ohne daß man nöthig hat, solche einzuschneiden und einzusenken.

Von abgebrochenen oder abgeschnittenen Zweigen kan dieses Kraut gleichfals im Ueberfluß vermehret werden, nur müssen die Pflanzen in gute zubereitete Erde gestecket, wohl begossen, und mit den Scherben so lange, bis sie anfangen wollen zu treiben, im Schatten gesetzet werden. Hernach stellet man sie an die Sonne, alwo sie freudig fortwachsen.

§. 5.

Cypressen-Baum.

Hieher gehöret auch der Cypressen-Baum, Cupressen-Baum, Cupressus ramos extra se spargens, quæ mas Plinii, Tournef. Wenn

diese

diese Bäume mit ihren Gefässen nach der Symmetrie in die Gärten gestellet werden, machen sie ein trefliches Ansehen.

Sie treiben einen sehr hohen geraden, in viele Aeste getheilten und mit tief zerschnittenen, dicken, dunkel-grünen Blättern besetzten Pyramidal-Stamm, 15 und mehr Schuh hoch, und blühen gemeiniglich im April.

Ihre Zapfen oder vielmehr ihre Früchte sehen eisenrost-farbig aus, und sind mit vielen eckigten Samen-Körnern angefüllet, welcher in den Officinen gebraucht wird.

Die Erziehung geschiehet erstlich durch den Samen, welcher im Merz in eine lockere und mit Sand vermischte Erde in Scherben oder Kasten nicht alzu dünne gesäet wird. Diese Scherben oder Kasten müssen nachgehends auf ein Mist-Bette gestellet und alle Tage begossen werden, bis der Same aufgegangen, weil derselbe sehr hart ist.

Wenn er einige Zol in die Höhe gewachsen, muß man ihn verziehen, so daß die Pflänzlein einen Zol weit von einander zu stehen kommen. Im 2ten oder 3ten Jahre können sie ausgehoben und einzeln in kleine Garten-Scherben gesetzet werden. Im 4. und 5. Jahre erlanget man recht schöne und artige Bäumlein 2 bis 3 Schuh hoch, daß man sein Vergnügen daran haben kan, wie ich dergleichen viele habe erziehen lassen.

Zweytens geschiehet die Vermehrung durch den Spalt und Anhängung der Töpfe, wiewohl sie

sie nicht gerne Wurzeln schlagen, wenn man nicht Moß oben auf die Spalt-Töpfe leget und solche fleißig begiesset, um deßwillen gefält mir die Erziehung von den Samen am allerbesten.

Drittens geschiehet die Vermehrung derselben auch durch Abschneidung der Zweige, welche man zu Anfange des Mayes an einem schattigten Ort in die Erde gestecket; jedoch komt unter 10 bis 12 kaum eins bis zwey, auch wohl, wenn sie nicht naß gehalten werden, gar keines fort.

Sie verlangen auch alle zwey Jahr umgesetzet zu werden, weil sie sehr häufige Wurzeln in den Gefässen ansetzen, welche man bey dem Versetzen beschneiden muß.

Sie wollen auch den Sommer über bey warmen Tagen begossen seyn, und müssen gegen den Herbst mit andern Gewächsen beygesetzet werden; wiewohl sie einige Reifen aber keine starken Fröste ausstehen können.

Den Winter über können sie mit mäßiger Feuchtigkeit in einem Keller oder Gewölbe, wenn solcher nicht nässet, erhalten werden.

Nachdem die Taxus-Bäume im Gebrauch gekommen, welche nicht so viele Wartung verlangen, und den Winter über im Garten stehen bleiben, so werden sie jetziger Zeit nicht mehr so hoch gehalten, als ehedem.

§. 6.

Von der Wermuth. Die **Wermuth**, Absinthium Ponticum seu Romanorum, officinarum sive Dioscoridis, C. B. Pin. Absinthium vulgare majus, I. B. Absin-

Absinthium latifolium, Dod. ist auch ein herrliches medicinisches Kraut, und pfleget in die Gemeine und Römische eingetheilet zu werden; doch haben sie einerley Kräfte, und ist zwischen beyden nur ein kleiner Unterschied zu finden, nemlich daß die Römische etwas kleinere Blätter hat, als die ordentliche Gemeine. Sie nimt mit allerhand Grund und Boden vorlieb, bleibet den Winter über im Lande und erfrieret nicht leicht; wenn aber ihre Stöcke gar zu alt werden, kan es dennoch geschehen.

Sie verlanget keiner fernern Wartung, ausser daß die den Sommer über aufgeschossene Stengel gegen den Herbst von Bartholomäi bis Michaelis, wenn sie in ihre Samen-Knöpflein gewachsen sind, abgeschnitten und zum Gebrauch aufgehoben werden, welches den Stöcken dienlich ist. Sie werden durch die Zerreissung und Zertheilung vermehret, und blühen gemeiniglich im Julius und Junius.

§. 7.

Sowohl der grosse Beyfuß, Johannis-Gürtel, Artemisia vulgaris major, C. B. Artemisia, Matth. als auch der kleine, Artemisia vulgaris minor, C. B. Artemisia minor, Matth. hat einerley Vermehrung mit der Wermuth, und brauchet es keiner weitern Beschreibung. Es wird dieses Kraut an die Tauben und anderes Gemüß gethan, absonderlich pflegen die Weiber und Köche die Gänse damit auszustopfen, wenn sie sollen gebraten werden. Der Geschmack desselben ist süßlicht.

Vom Beyfuß.

Er blühet gemeiniglich im Julius und Augustus, und wenn die Stengel in die Höhe gewachsen und ihre volkommene Knöpflein erreichet haben, so werden sie abgeschnitten, die Blätter abgelesen, abgeputzet, auf Bindlein gebunden und an die Luft im Schatten aufgehänget, damit man solche zur gehörigen Zeit gebrauchen kan. Es siehet dieses Kraut, wenn es dürre geworden, fast wie Wermuth aus, daher können sich die Köche und Weiber, wenn sie keine Gedanken darauf haben, auch hierinnen vergreifen, wie ich denn vor vielen Jahren bey einem Pfarrherrn auf dem Lande, von welchem ich zur Kirchweihe war eingeladen worden, diesen Spaß selbst gesehen, daß die Haus-Mutter an statt des Beyfusses Wermuth in die Gänse gestecket, daher auch wegen der Bitterkeit nichts davon zu geniessen war.

§. 8.

Von der Raute.

Die Raute, Ruta hortensis latifolia, C. B. P. Ruta sativa vel hortensis, I. B. wird auch auf verschiedene Art vermehret. Erstlich erziehet man solche vom Samen, welcher im April in Garten auf ein kleines Beet gesäet wird. Wenn derselbe aufgegangen und die Pflanzen erwachsen und zum Versetzen dienlich sind, werden sie einen Schuh weit in das Viereck nach der Garten-Schnure gestecket; doch kan man auch die Garten-Beete damit einfassen.

Die andere Vermehrung geschiehet durch Zertheilung der alten Stöcke, welche sowohl gegen den Herbst als das Frühjahr zu verpflanzen sind.

Die

Die dritte Vermehrung geschiehet durch Abschneidung der Zweige, welche im May gestecket werden.

Sie verlanget einen guten Garten-Grund und sumpfigten Ort, bleibet den Winter über im Lande und bedarf keiner fernern Wartung.

Daß sie aber, wie Heinrich Hesse in seinem Garten-Buche, und noch andere wollen, vom Weibes-Volk und durch das Anrühren mit einem Messer oder Eisen verderben solten, solches habe ich grundfalsch befunden, und hat mich die Erfahrung ganz ein anderes gelehret, denn ich habe sie öfters sowohl mit der Garten-Schere, als auch mit dem Messer, und zwar durch die Weiber beschneiden lassen, ohne daß sie verdorben sind, woraus man offenbar siehet, daß dieses Vorgeben ungegründet ist.

Sie blühet gemeiniglich im Julius und Junius, worauf hernachmalen die Samen-Knöpfe folgen, auf welche man, wenn sie reif werden wollen, etwas acht haben muß. Wenn sich dieselben zum Theil aufthun, daß man ihren schwarzen Samen erblicket, so ist es Zeit solche abzuschneiden. Man leget sie auf ein Tuch, und wenn sie recht dürre geworden, läst man sie ausklopfen und reinigen. Die Materialisten kaufen den Samen Pfundweise.

§. 9.

Die Angelic, heilige Geist-Wurzel Brust-Wurzel, Angelica sativa, C. B. Imperatoria sativa, Tournef. wird um ihres herrlichen und vortreflichen Nutzens willen auch in den Gär- Von der Angelic.

Gärten gezeuget, und wohl bey 100 und mehr Pfunden auf einmal verkauft.

Das Land zur Erziehung dieser Wurzel muß wohl gegraben und mit verfaultem Miste gedünget werden. Die Erziehung selbst geschiehet auf zweyerley Art, erstlich durch den Samen, welcher weiß und breit, fast wie Pastinak-Same, doch etwas grösser aussiehet, und einen sehr starken Geruch und Geschmack hat.

Er wird im Frühjahre im Merz gesäet, eingefüsselt und untergerechnet, und liebet einen zur Sonne wohlgelegenen Ort. Wenn er aufgegangen, muß er vom Unkraute reine gehalten werden. Stehen die Pflanzen zu dicke, so können sie, wenn sie etwas erwachsen, verzogen und auf ein ander wohlgegrabenes und gedüngtes Land einen Schuh weit in das Quadrat gestecket werden, und eben so viel müssen sie auch auf dem Lande, wo sie hin gesäet werden, Raum bekommen. Wenn man die Pflanzen nicht alle zum Versetzen brauchet, muß man sie mit dem Jäte-Häcklein durchschneiden, daß sie auf dem Lande trocken und dürre werden und endlich verderben, damit die übrigen Wurzeln desto grösser und schöner wachsen können.

Bey warmen und dürrem Wetter können sie das Begiessen wohl vertragen, und ist ihnen im Wachsthum sehr zuträglich.

Jemehr sie an ihren dicken Knollen Faseln oder Bärter ohngefehr einen halben Schuh lang haben, je lieber kaufen sie die Material-Händler.

Sie sehen auswendig schwarz, und wenn man sie von einander bricht, weiß aus.

Die andere Vermehrung geschiehet sowohl im Frühjahre als auch zur Herbst-Zeit kurz vor Michaelis, wenn man von den Wurzeln die Knötlein oder Käumen abbricht und ebenfals auf ein solches Land, wie oben gesaget worden, auch in eben der Weite pflanzet.

Im zweyten Jahre, und zwar im Frühlinge werden sie ausgehoben, von der Erde gesäubert, und auf einen luftigen doch schattigten Boden geleget, damit sie abtrocknen und dürre werden können, wobey aber das Umwenden der Wurzeln alle zwey bis drey Tage geschehen muß, damit sie nicht verschimmeln oder verderben.

Zum Samen-Ziehen läst man einige alte Wurzeln stehen, welche unterweilen im zweyten oder dritten Jahre gewiß Samen bringen. Sie treiben aus einer Wurzel verschiedene Stengel, doch wächst der mittlere wohl 3 Schuh hoch, und blühet gemeiniglich im August.

Ob ich gleich kein Freund von Weitläuftigkeit bin, so muß ich doch den Herren Geistlichen zu Gefallen noch alhier anführen, was ich in des D. Michael Bernhard Valentini Kräuter-Buche p. 307. unter andern von dem Nutzen der Angelic gefunden habe.

"Es hat diese Wurzel auch eine gifttreibende "Kraft, und kan auf vielerley Art als ein Verwehr-"Mittel oder Präservativ gegen die Pest und an-"dere ansteckende Seuchen gebrauchet werden, da

"man entweder die Wurzel im Munde käuen, eine "Lattwerge aus dem Pulver machen, oder aus dem "destillirten Oel mit Zuckerzeltlein in den Mund, "oder einen Balsam mit ausgepreßten Muscaten-"Oel zubereiten kan. Leget man die zerschnittene "Wurzeln in gemeinen Eßig, so hat man einen "Gift-Eßig, so auch innerlich und äusserlich gegen "die Pest dienet. Der belobte D. Simon Pauli "gab zur Zeit der Contagion den Geistlichen den "Rath, daß sie ihre Kleider und Mäntel mit dem "Pulver der Angelicwurzel bestreuen möchten, wel-"ches dermalen sehr gut gethan: und wenn schon "jemand inficiret gewesen, gab er sobald ein Quentel "von diesem Pulver in Cordubenedicten-Wasser "ein, daß die Patienten wacker schwitzten." Wer ein mehreres hiervon zu wissen verlanget, kan an besagtem Orte nachlesen.

§. 10.

Von Ackeley.

Es giebt verschiedene Sorten vom Ackeley, Aquilegia sylvestris, C. B. P. Aquilegia flore simplici; allein ich halte es für überflüßig, solche zu benennen, genug, daß sie alle einerley Wartung erfordern, und werden die Einfachen um des Samens Willen an einigen Orten, auch unterweilen bey uns, gebauet.

Der Same wird im October, oder auch sehr zeitig im Frühjahre auf ein wohlgegrabenes Land gesäet, denn es scheuet derselbe keine Kälte; unterweilen säet er sich durch das Ausfallen von selbsten.

Es

Es muß aber das Beet, worauf er gesäet worden, bey warmen Tagen fleißig begossen und vom Unkraute wohl gejätet und gesäubert werden, damit die aufgegangenen Pflänzlein nicht ersticken.

Wenn sie zum Versetzen dienlich, kan man sie an einen mittelmäßigen Ort, welcher weder zu viel noch zu wenig Sonne hat, einen Schuh weit pflanzen.

Sie bleiben den Winter über im Lande und erfrieren nicht leicht, es sey denn, daß die Stöcke zu alt wären.

Sie verlangen auch, wo sie einmahl stehen, keine Wartung, ausgenommen, daß man das Unkraut hinweg schaffen muß.

Die im ersten Jahre gesäeten Pflanzen bringen nicht leicht, wohl aber im andern und folgenden Jahren ihren reifen Samen, welcher mit Nutzen an die Material-Händler kan verkaufet werden.

Die einfache und blaue Sorte dienet zu dieser Erziehung am besten, weil sie den mehresten Samen von sich geben, sie blühen gemeiniglich im May, und es sind ihre Blätter fast wie das bekante Schell-Kraut.

§. 11.

Von Maßlieben, Bellis hortensis rubra, flore multiplici fistuloso giebt es ebenfals vielerley Sorten, gefülte, bunte, rothe, weisse, leibfarbige und dunkelrothe, welche letztere in den Apotheken am angenehmsten sind. Von Maßlieben.

Die Vermehrung geschiehet durch die Neben-Brut, welche man im Merz, April, oder auch im October von den alten Stöcken abreisset, und solche, um die Garten-Bette damit einzufassen, an einander stecket. Wenn sie mit ihren Blumen in völliger Flor stehen, so lässet es in einem Garten sehr angenehm.

Den Winter über bleiben sie im Lande stehen, und schaden ihnen die kalten Fröste nicht leicht an.

Im Junio und sofort bis gegen den Herbst bringen sie mehrentheils ihre Blümlein, und werden, wenn sie zu rechter Zeit abgepflockt und getrocknet werden, an die Materialisten oder Apotheker verkaufet.

§. 12.

Von Cardubenedicten.

Vor allen Dingen gehören auch mit hieher die Cardubenedicten, gesegnete Distel, hochgelobte, gebenedeyte Distel, Carduus benedictus. I. B. Cnicus sylvestris hirsutior sive carduus benedictus, C. B. Pin. Es hat vor verschiedenen Jahren der verstorbene und sehr berühmte Hr. D. Petri von Hartenfels, Churfürstl. Maynz. Rath und Leib-Medicus und bey hiesiger Universität Prof. Publ. von diesem Kraute einen lateinischen Tractat geschrieben, worinne er nicht allein von dessen Benennung und herrlichen Tugenden, sondern auch von dessen Erziehung gehandelt. Es hat dieses Kraut lange eingekärbte rauche Blätter, und ist mit vielen weichlichen Stacheln besetzet. Es träget kleine gelbe Blumen, welche gemeiniglich

glich im Junius und Julius hervor kommen. Die Wurzel ist weiß zasigt. Das Kraut wird in den Apotheken vielfältig in Bindelgen schockweise verkaufet. Der Geruch dieses Krautes ist angenehm und lieblich, und fast dem Geruche der Muscateller-Birn gleich. Gegen den Winter gehet es aus und verdirbet.

Dieses Kraut verlanget ein wohlgegrabenes und gedüngtes Land, welches sowohl vor als nach dem Winter kan zurechte gemachet werden. Der Same wird im Frühjahre im Merz auch im April gesäet, und wenn das Land vor dem Winter gegraben worden, muß der Same mit Kärsten wohl untergezogen, oder so es im Frühjahre geschiehet, untergefüsselt werden, wovon an andern Orten vielfältig gedacht worden.

Solten die gesäeten Kern zu dicke aufgehen, müssen sie vom Unkraute gereiniget, und sodann mit dem Jäte-Häcklein hinweg geschnitten werden, daß die Stauden zum wenigsten einen halben Schuh weit von einander zu stehen kommen.

Sind sie einen halben Schuh mit ihren Kräuterich in die Höhe gewachsen, so kan man sie ganz nahe an der Erde abschneiden, und wenn sie unterweilen begossen werden, so können sie wohl noch zweymal abgeschnitten werden.

Zum Samen läst man einige Stöcke, ohne daß man sie abschneidet, stehen, da sie denn ihre reife Kern bringen. Wil man hernach dieselben aus den Samen-Köpfen heraus haben, so muß

man solche mit den Händen von einander zerren, sonst gehen sie nicht heraus.

Wenn man diese Kern in einen leinenen Sack thut und an die Luft henget, so siehet derselbe binnen einem Jahre nicht anders aus, als wenn er völlig in ein Oel wäre getaucht worden, woraus man leicht abnehmen kan, was sie vor ein starkes Oel in sich haben müssen.

§. 13.

Von der Melisse.

Die Melisse, Citronen-Kraut, Mutter-Kraut, Melissa hortensis, C. B. P. Melissa vulgaris, odore citri, I. B. ist ebenfals ein vortrefliches Kraut.

Als der Krieg zwischen Frankreich, Oesterreich, Preussen und Sachsen Anno 1743. war, so konten die Materialisten und Apotheker sich dieses vortrefliche Wund-Kraut nicht genugsam anschaffen, und war es fast nicht mehr zu bekommen. Daher baten mich einige gute Freunde, daß ich dergleichen anschaffen und erziehen möchte, und versprachen mir solches raisonnable zu bezahlen. Jch lies mir dieses gefallen, und verschrieb 2 Pfund von dergleichen Samen, und lies denselben im halben April auf ein wohlgegrabenes grosses Stück Land säen, auf eben die Art, welche oben im 5ten Capitel bey dem Majoran angegeben worden, ausser daß er stärker und etwas tiefer untergerechnet wurde.

Es gieng derselbe wohl auf, und wo die Pflänzlein zu dicke stunden, musten meine Leute solche

solche ausheben, also, daß die auf dem Lande zurück gelassenen Stauden einen Schuh Raum bekamen. Die andern ließ ich in eben der Weite auf ein ander Beet stecken. Sie wuchsen insgesamt freudig fort, daß ich sie noch in diesem Jahre zweymal abschneiden konte. In dem folgengen Jahre geschahe das Abschneiden dreymal, und es ist wahr, daß mir die Mühe damals bezahlet wurde.

Da aber der Krieg ein Ende hatte, so nahm auch diese starke Erziehung der Melisse ein Ende, indem die Herren Apotheker und Materialisten solche nicht mehr bezahlen wolten. Worauf ich die Stöcke ausheben und den Taglöhnern zum Einheitzen überlassen muste, denn sie haben eine lange holzigte Wurzel.

Sie erfrieren nicht leicht, es wäre denn, daß sie zu alt würden. Sie wachsen sowohl an sonnigten als an schattigten Orten, werden aber an ihren Blättern viel derber in freyer Luft.

Es kan die Melisse auch vermehret werden durch Zertheilung der alten Stöcke, welche, wenn sie frischen Grund und Boden bekommen, von neuen wiederum recht schöne jung hervor wachsen.

Der Same wird nicht in allen Jahren, sondern nur in heissen Sommer-Tagen bey uns reif.

Etliche grüne Melissen-Blätter in siedend Wasser geworfen, geben einen guten Thee. In Ermangelung der grünen Blätter können auch dürre gebrauchet werden, wiewol ich die grünen allezeit besser befunden habe.

Es

Es ist der Geschmack davon sehr angenehm, und eben so gut, als wenn man einen Thee von der äusserlichen Schale einer Citrone machet, wiewohl dieser viel hitziger ist, als von den Melissen-Blättern. Es hat auch die Melisse eine blutreinigende Kraft, und ist viel gesünder, als der fremde Thee, vor welchen man vergeblich so viel Geld ausgiebet.

§. 14.

Vom Diptam.

Der Diptam, Escherwurz, Specht-Wurzel, weisser Diptam, Fraxinella & Dictamus albus officin. Dictamus albns vulgo, sive fraxinella, C. B. P. Flore purpureo, wird zwar in den Apotheken gebrauchet, es kan aber dieses Gewächse auch gar wohl in den Blumen-Gärten geduldet werden, weil dessen Blumen ein gutes Ansehen geben.

Die Stengel wachsen drey Schuh hoch, die Blätter sind anzusehen wie süsse Holz- oder Eschen-Blätter. Die Stengel sind oben braun-röthlich, und die Blätter an den Blumen sind rosenfarbig mit vielen dunkelrothen Streifen oder Aederlein durchzogen. Die Wurzel ist weiß und eines Fingers dicke.

Es giebt der Diptam auch alle Jahr reifen Samen, welcher schwarz und glänzend ist. Die Samen-Capseln sind wie Stern-Anis anzusehen, und in fünf Spitzen eingetheilet. Die Blumen, welche im May hervor kommen, haben einen lieblichen Geruch; wenn sie aber in ein Gemach gebracht

bracht werden, so wird derselbe zu stark, und endlich unangenehm.

Es verlanget dieses Gewächse einen guten Garten-Grund, und wird vermehret durch Zertheilung der Stöcke, welche sowohl im Frühjahre als Herbste zu versetzen sind; wiewohl man solches auch vom Samen erziehen kan, welcher im Merz kan gesäet werden, man bekomt aber nicht eher Blumen davon, als im 3ten oder auch wohl im 4ten Jahre.

§. 15.

Die Momordica, Momordica vulgaris, Tournefort. Balsamina rotundifolia repens sive mas, C. B. P. Balsamina cucumeraria I. B. wird folgendermassen erzogen. Die Kern werden eine Nacht vorher in Wasser eingeweichet, alsdenn stecket man sie in eine zubereitete Erde, und stellet den Scherben auf ein warmes Mist-Bette unter die Fenster, denn bey dem Aufkeimen haben sie die Wärme am allernöthigsten.

Von der Momordica.

Wenn sie aufgegangen und in etwas erwachsen, und mehr Pflanzen in einem Scherben sich befinden, so hebet man sie bis auf eine mit voller Erde aus, und versetzet sie in andere Scherben, so daß in einem jeden nur eine zu stehen komt. Alsdenn stellet man die Scherben abermal in das Mist-Bette. Wenn nicht die geringsten Reifen oder starke Regen mehr zu besorgen, so kan man sie auch einige Tage in freyer Luft im Schatten stellen, wobey auch das Begiessen nicht zu verabsäumen, welches aber mäßig und ohne Ueberschwemmung geschehen muß.

Wenn sie nun hierauf nicht krank aussehen, und gut wachsen, daß sie in ihre kleinen Ranken treiben wollen, so stecket man ein kleines Spalier oder Geländer, welches von dünnen Holz hierzu verfertiget worden, neben die Pflanzen in den Scherben, damit sie sich daran anklammern und aufwachsen kan. An stat eines solchen Spaliers können auch zwey bis drey Reiser von Besen daran gestecket werden, an welchen sie sich ebenfals anwinden.

Es wil auch dieses Gewächse vor vielen Regen und Winden beschützet und zu solcher Zeit beygesetzet seyn, bis sich wiederum angenehmes Wetter ereignet.

Wer Gelegenheit hat, solches in ein Glas- oder Gewächs-Haus den Sommer über zu stellen, der wird, wenn er demselben gehörige Luft giebet, mehrentheils glücklich damit seyn.

Wenn dieses Gewächse im völligen Wachsthume begriffen ist, es stehe nun inn- oder ausserhalb eines Gewächs-Hauses, so muß mit dem Begiessen, sonderlich bey warmen Sommer-Tagen immer fortgefahren werden.

Im Julius und August bringet es seine gelbe Blümlein, welche allezeit eine kleine subtile Frucht unter sich haben müssen. Wenn dieses nicht ist, so sind sie taub und fallen ab, ohne eine Frucht hervor zu bringen. Denn es verhält sich mit dem Ansehen ihrer Früchte eben so, wie bey den Gurken, Kürbsen und andern dergleichen Gewächsen.

Wenn

Wenn aber keine warmen Sommer-Tage erfolgen, so ist nöthig, daß dieses weichliche Gewächse in ein Glas-Haus oder in Ermangelung dessen in ein gegen Mittag gelegenes Zimmer hinter die Fenster gestellet wird, ausser diesen wird man bey kalten Tagen wohl schwerlich Früchte zu hoffen haben.

Wird ihre rothe Frucht reif, so springet sie an dem Stocke von sich selbsten von einander, und wirft die Kern von sich, daß man sie zuweilen mit grosser Mühe zusammen suchen muß. Es ist mir auch begegnet, wenn ich diese Frucht nur in etwas angerühret habe, daß sie von einander gesprungen. Gegen den Herbst vergehet es, und muß folglich im Frühjahre allezeit von den Kern erzogen werden. Die Frucht davon ist ein herrlicher Wund-Balsam, von welchem Herr Prof. Kniphof in seinem lebendigen Kräuter-Buche p. 181. gehandelt hat.

§. 16.

Die Cylanische Momordica, Balsamina Ceylanica, Volkameri Hesperid. Balsamina-momordica cucumeraria major. ist von voriger sowohl an Blättern, als auch an der Frucht merklich unterschieden. Die Blätter sind gelber, grösser, krümmer und eingezackter, als von der vorigen. Die Frucht ist auch viel grösser, länger, gekrümter und knotigter, und an Farbe gelb und etwas röthlich eingesprengt, dahingegen jener ihre Früchte roth sind. Auch sind die Samen-Kern von die- Von der Ceylanischen Momordica.

dieser viel grösser, und sehen gelbe und bräunlich aus, da sie hingegen von jener schwärzlich sind.

Die Erziehung und Pflegung komt mit der vorher beschriebenen in allen Stücken überein. Die Frucht springet auch von einander, und das Fleisch, welches blutroh und unvergleichlich anzusehen ist, giebet ebenfals ein vortrefliches Hülfs-Mittel in allen frischen Wunden und andern Krankheiten, wovon im obbelobten Kräuter-Buche nachzusehen ist.

§. 17.

Von der Welschen Bären-Klaue.

Die Welsche Bären-Klau, Acanthus sativus, Dod. Lob. carduus s. Branca ursina Virgilii, I. B. Acanthus sativus vel mollis Virgilii, C. Bauh. wovon Virgilius Eclog. 3 und Ovidius lib. 13. Metamorph. geschrieben, daß die Römischen Bildhauer vor Zeiten ihre Blätter, wegen ihrer Zierlichkeit, an die Statuen und Säulen einzuhauen gepfleget, ingleichen, daß die Heyden solche auf ihre Trink-Geschirre zeichnen lassen; wird auf zweyerley Weise vermehret. Erstlich von ihren Samen-Böhnlein, welche zwar nicht in allen Jahren, sondern nur in guten und warmen Sommern zur Reifung gelangen. Man stecket sie wie andere Gewächse in einen Scherben in gute zubereitete Erde, und stellet sie auf ein warmes Mist-Bette. In jeden Scherben gehöret nur eine Bohne, damit sie Raum darinnen haben können, denn sie schlagen viele starke lange weise Wurzeln. Wenn sie ein wenig erwachsen, nimt man sie heraus, und stellet sie mit andern Gewächsen in Garten

ten. Es wil diß Gewächse auch bey trockenem Wetter öfters begossen seyn; den Winter hindurch aber kan man es mit weniger Feuchtigkeit erhalten, nur muß es in ein warmes Gewölbe gestellet werden, sonsten würde es erfrieren.

Die andere Erziehung dieses Gewächses geschiehet durch Abreissung der Nebenbrut, welche in ein Gefäs gesetzet wird.

Es blühet hernach kaum im 3ten und 4ten Jahre, wil auch zum wenigsten alle 3 Jahre umgesetzet seyn, weil seine lange Wyrzeln dergestalt herum lausen, und so feste in einander wachsen, daß sie endlich den Scherben von einander treiben, weswegen auch die Wurzeln mit einem Messer verkürzet werden müssen. Der Blumen-Stengel desselben treibet anderthalb Schuh hoch, und ist von der Mitten bis oben aus mit länglichen, weissen, und oben an den Blätterlein mit rothen Strichen versehen. Die Blüten kommen gemeiniglich im May und Junius hervor, worauf die bohnenförmigten Früchte in zweyen Fächern sich einstellen.

§. 18.

Das Süß-Holz, Süß-Wurzel, Leckkritze, Leckkritzen-Holz, Lachritzen, Glycirrhiza officinarum, Glycirrhiza siliquosa vel germanic, C. B. P. Glycirrhiza radice repente, vulgaris, germanica, I. B. wird in Franken, und sonderlich um Bamberg herum in den Gärten und Aeckern in grosser Menge gezeiget, und von dar zum Verkauf überbracht. Es wächset in der Erden

Vom Süß-Holz.

Erden hin und wieder, und theilet sich in Nebenwurzeln, welche unterweilen 4 Schuh lang in der Erden fortwachsen. Aus diesen schiessen hier und dar die Stengel 3 Schuh hoch hervor, an welchen die Blätter zwey und zwey nach der Länge gegen einander stehen. Zwischen denselben befinden sich die purpurfarbigen Blüten, welche auch gegen einander stehen, und mehrentheils im Julius Traubenweise hervorkommen. Die aufgewachsenen Stengel verderben gegen den Winter, und auf das Frühjahr wachsen an deren Statt neue wieder hervor.

Die Erziehung ist gar leicht, nur verlanget es ein wildes, lockeres und mit Sand vermischtes Erdreich, damit die neben auslaufende Wurzeln hindurch wühlen können. Ein lettigter und schwerer Grund schicket sich hierzu gar nicht, weil sie nicht durchzukriechen vermögend sind, und folglich dicke, kleine und kurz bleiben.

Man schneidet von diesen Wurzeln anderthalb Schuh lange Stücker, welche einige Absätze oder Knoten haben, ab, und leget solche im halben October oder auch im Frühjahre im Merze einen halben Schuh tief etwas schreg in die Erde, wie man pfleget die Wein-Fächser einzulegen, doch muß der dünne Theil der Wurzel etwas höher gebogen werden.

Drey bis vier Jahr lässet man die Wurzeln, in der Erden stehen und wachsen; nach verflossener Zeit im halben October oder November werden sie ausgegraben. Bey dem Heraussuchen

der

der Wurzeln machet man 2 Schuh weite, und 3 auch wohl mehr Schuh tiefe Gruben den ganzen Garten hindurch, und suchet die stärksten und längsten Wurzeln auf, die kleinen Neben-Ranken lässet man in der Erden zurück, welche nachgehends wieder aufschiessen.

Finden diese Wurzeln eine solche gute und geschlachte Erde, wie oben beschrieben worden, so kan man sie nicht leicht vertilgen, und wer dieses nicht verstehet, hat seine Noth damit. Doch ist es ein leichtes, wenn man nur, so bald als ein Stengel hervor schiesset, solchen mit den Händen heraus reisset, und dieses so lange continuiret, bis keine aufschiessende Blätter und Zweige mehr zu merken sind, welches auch in dem 3ten Theile p. 192. bey dem Meer-Rettig angegeben worden.

Vor vielen Jahren war ich begierig, dieses Gewächse, sowol nach der äusserlichen Gestalt zu kennen, als auch die Art wie die Wurzeln in der Erden sich vermehreten und in einer Vielheit erzeuget werden könten, zu erfahren; ich hatte aber keine Gelegenheit, solches allhier zu bekommen. Es fügte sich hierauf von ohngefehr, daß ein Bamberger bey einen Materialisten kam, und verkaufte beynahe 1 Centner dergleichen ausgegrabene und fein sauber abgeputzte Wurzeln um ein wohlfeiles Geld. Ich betrachtete dieselben, und fand, daß sie noch zähe waren, und noch Feuchtigkeit bey sich hatten. Ich bat mir dahero aus, von diesen Wurzeln zwey Stücker abzuschneiden, welches mir auch erlaubet wurde. Nachdem ich nun solche um den halben

November in die Erde geleget, so wuchsen in dem halben May ihre Blätter hervor, trieben aber ihre Stengel nicht höher als 1 Schuh. Das andere Jahr darauf brachten sie ihre Stengel, Blätter und Blumen 3 Schuh hoch. Wer ein Verlangen darnach träget, der kan ebenfals auf solche Art hierzu gelangen.

§. 19.

Von der Hol-Wurzel.

Der Hol-Erdrauch, Hol-Wurz, gemeine runde Oster-Lucey, Fumaria bulbosa, radice cava, major, C. B. Fumaria bulbosa spuria, flore purpureo & albo, radice cava, Volckam. ist wegen ihrer schönen weissen und purpurfarbigen Blumen gar wohl in den Gärten zu dulten, weil sie zeitig im Merz und April heraus kommen, ehe andere Blumen hervor wachsen, und nicht unangenehm sind, absonderlich wenn die rothen und weissen untereinander gepflanzet werden. Wenn man sie gerne in den Gärten haben wil, hebet man sie mit voller Erde, wenn sie in ihrer Flor stehen, aus, und setzet sie an einen solchen Ort, wo nicht zu viel, auch nicht zu wenig Sonne hin scheinen kan.

Dieß Gewächse nimt mit allerhand Grund und Boden vorlieb, und wenn man es einmal im Garten hat, so vermehret es sich sowol durch die Wurzeln als auch durch den ausfallenden Samen im Ueberfluß.

Am besten sind die Wurzeln, wenn sie gelbe, rund, zasigt und unterwärts hol und wie ein kleines Töpflein anzusehen sind, gegen den Herbst um Bartholomäi zu verpflanzen.

Nach

Nach ihrer Blüte wachsen grüne Schötlein welche, wenn sie reif werden, kleine runde glänzende Samen-Körner in sich haben. Es wächset auch in unserem Steiger-Holze hin und wieder wild.

§. 20.

Die Patennigen, Pöonien-Rosen, Gicht-Rosen, Pfingst-Rosen, Bingen-Rosen sind theils gefült, Pœonia mas Offic. Matth. Dod. Pœonia mas procerior, I. B. theils einfach, Pœonia fœmina altera, Dod. Pœonia fœmina vulgaris flore simplici, Park. Von Patennigen.

Der gefülten Patennigen, welche keinen Samen bringen, giebt es dreyerley Arten, als rothe, weisse und fleischfarbige. Die Einfachen machen also die vierte Sorte aus, welche länglichen schwarzen corallenförmigen Samen tragen, und in der Medicin gleichen Nutzen haben sollen, sie sind aber in den Gärten nicht von solchem Ansehen als die gefülten. Doch wenn sie mit ihren krummen Hörnern hervor wachsen, und man dieselben von einander reisset, so sehen ihre inwendigen Körner recht schön und purpurfarbig aus, und wenn man sie läst recht zur Reifung kommen, so werden sie schwarz und helglänzend. Wenn sie mit einer Nadel durchstochen und den Kindern an statt der Corallen angehenget werden, so sehen sie aus, als wenn es emaillirte Arbeit wäre, und sollen auch bey den kleinen Kindern guten Nutzen haben.

Sie nehmen mit allem Erdreich vorlieb, wenn nur solches nicht alzu lettig ist, verlangen

auch einen mittelmäßigen Ort im Garten, alwo sie nicht den ganzen Tag die Sonne haben kan, sonsten vergehet ihre Schönheit gar bald, und ihre Blätter fallen vor der Zeit ab.

Die Versetzung, wenn man ihrer Flor geniessen wil, muß auch nicht zu öfters sondern nur in 4 bis 5 Jahren geschehen, indem sie nach ihrer Verpflanzung wenig oder fast gar keine Blumen hervor bringen.

Die Vermehrung aller gedachten Sorten geschiehet durch ihre Wurzeln, welche wie die frühzeitigen Möhren oder Carotten der Grösse nach aussehen.

Wenn man sie ausheben und zur Vermehrung wiederum versetzen wil, darf man sie nicht lange aus der Erden lassen, sondern sie müssen bald wiederum versetzet werden.

Bey Aushebung der Wurzeln muß man mit dem Spaten fein behutsam verfahren, so daß man sie ohne Schaden von der Erde entblöset. Wenn dieses geschehen, so hebet man sie von ihrem Orte, und zertheilet oder schneidet die alzuviele Brut oder jungen Wurzeln hinweg. Man macht aber vorher, wo sie sollen hingesetzet werden, ein ziemlich weites Loch mit dem Spaten, und in demselbigen ein kleines Hügelein, und setzet den Patennigen Stock mit seinen Wurzeln darauf, also daß dieselben um das Hügelein fein ordentlich herum liegen; solten aber solche zu nahe an oder auf einander zu liegen kommen, so verfaulen sie gerne. Wenn aber noch zu viele Wurzeln bey dem Ausbreiten auf dem Hügel

gel an dem Stocke seyn, so schneidet man die überflüßigen hinweg. Nach geschehener Einlegung scharret man die neben dem Loche befindliche Erde oben darauf, daß der Stock 4 Zol hoch bedeckt wird.

Diese Verpflanzung geschiehet am besten im Anfange des Aprils oder im Herbst zu Ende des Octobers oder den ganzen Monat hindurch. Mehrentheils bringen sowol die gefülten als einfachen ihre Blumen im May.

Die überflüßigen abgeschnittenen Wurzeln können von ihrer Schale befreyet und an einen Faden aufgehänget und trocken gemachet, und hernach bey den Materialisten und Apotheckern Pfundweise verkaufet werden.

§. 11.

Vom Wunder-Baum, Ricinus vulgaris, C. Bauh. Cataputia major vulgaris Park Ricinus, Palma Christi, Chabr. Kikajon S. Jonæ. Alkaroa & Kerna Arabibus giebt es dem äuserlichen Ansehen nach wol fünferley Sorten, doch kommen sie in der Erziehung in allen Stücken überein, und weil es ein Sommer-Gewächse ist, welches gegen den Herbst auch wiederum vergehet, so werden seine Böhnlein im Frühjahre im halben Merz oder Apr. in einen Scherben gestecket, und mit demselben in ein Mist-Bette gestellet, in welchem sie so lange aufbehalten werden, bis man vermeynet, daß keine Fröste mehr kommen möchten. Alsdenn machet man im Garten, wo man sie hin haben wil, ein Loch, stürzet den Scherben um, und setzet die

Vom Wunder-Baum.

die aufgegangene und in etwas erwachsene Pflanzen hinein, wie oben bey den Gurken von der Versetzung Erwehnung geschehen ist. Wer die Kern nur in den Garten stecket, ohne solche vorher zeitig in ein Mist-Bette zu bringen, der wird hiervon nicht leicht reife Samen-Böhnlein erhalten.

Sie verlangen einen guten, milden, lockeren und wohlgedüngten Garten-Grund, und wenn sie diesen finden, so wachsen sie 6 bis 9 Schuh hoch wenn es aber daran fehlet, so erlangen sie in ihrer Höhe kaum 4 bis 5 Schuh.

Der Stengel ist hol und holzigt und mit Nebenästen versehen, welche mit Mehl überstreuet sind, und haben fünfzackigte grosse Blätter.

Im Julius träget er gelbe Blüten, welche aus blaßgelben Zäserlein traubenweise an dem Stamme wachsen. Die Samen-Behältnisse finden sich alsobald dabey ein, welche mit gelinden Stacheln um und um besetzet, und gar artig anzusehen sind. Eine jede Samen-Capsel hat drey Behältnisse, und ist in einem jeden Fache ein oval-länglicher Same zu finden, welcher recht schöne und helglänzend anzusehen ist. Wenn die Capseln recht reif sind, so thun sie einen Knack und der Same springet mit Gewalt heraus.

Viele behaupten, daß dieses dasjenige Gewächse wäre, welches Gott in einer Nacht hätte wachsen lassen dem Propheten Jonas Schatten zu geben. Der rothe Ricinus siehet am schönsten aus, indem er sowol an den Stengel als auch an den Blättern über und über roth ist, aber niemals

mals die Höhe als der grüne erlanget. Von dem Gebrauch dieses Gewächses in der Medicin kan in andern Kräuter-Büchern nachgelesen werden.

§. 22.

Die Alant-Wurzel, Helenium officin. Helenium vulgare, C. B. Pin. Helenium sive Enula campana, I. B. Diese Wurzel wird nicht allein um des vielen Gebrauchs willen in den Apothecken, sondern auch bey uns zum Alant-Weine in unsern Gärten erzogen. Hierzu gehöret aber ein gutes Wein-Jahr, denn wenn der Most sauer ist, so wird er im Kochen ganz griesig, hingegen bleibet ein guter Most flüßig. Ich habe solchen zum öftern folgendermaßen kochen lassen: Man nimt nemlich zur Herbst-Zeit unter 8 Stübchen recht klaren und hellen Most, nachdem derselbe eine Stunde recht gekochet worden, ein halb Pfund klein zerschnitten Süß-Holz, ein halb Pfund Alant-Wurzel, von welchem die äusserliche Schale abgepuzet worden, und ein halb Pfund Citronen-Schalen. Diese Species werden in einem Kessel unter beständigem Umrühren so lange gekochet, daß nur der dritte Theil davon übrig bleibet, alsdenn ist es genug. Man machet zu dem Ende an dem Rühr-Holze ein Zeichen, damit man der Sache weder zu viel noch zu wenig thue. Vom Alant.

Wenn der Most auf diese Art gekochet wird, so hält er sich viele Jahre, und kan man mit einem Löfel vol von diesem Safte eine ziemliche Quantität Wein versüssen und anmachen. Es sind

aber die abgetrockneten Wurzeln am besten hierzu zu gebrauchen, weil die frischen noch zu wild und unangenehm zu schmecken pflegen.

Die Aushebung und Samlung dieser Wurzeln geschiehet am besten im Frühjahre, ehe sie in ihre Stengel aufschiessen. Man lässet solche entweder ganz, oder zerschneidet sie in Scheiben und bringet sie an einen schattigen oder luftigen Ort; sie müssen aber unterweilen umgewendet werden, damit sie fein abtrocknen können.

Sie verlangen ein wohlgegrabenes Land, welches noch einige Besserung in sich hat, und einen mittelmäßigen Ort im Garten, alwo die Sonne einige Stunden hinscheinen kan.

Man vermehret sie durch ihre Nebenkeimen welche sowol im Herbste als Frühjahre abgenommen, und anderthalb Schuh weit in das Gevierte auf ein Beet gepflanzet werden, und wenn man die Wurzeln aushebet, so können zu dem Ende die Keimen jedoch daß zum wenigsten 1 Zol von der Wurzel daran bleibet, abgeschnitten werden. Sie verlangen keine fernere Wartung, nur daß sie von dem Unkraute den Sommer über reine gehalten werden müssen und wenn sie an einem Orte 3 Jahre gestanden haben, so sind die Wurzeln am besten zu gebrauchen. Sie bringen ihre Blumen gemeiniglich im Julio und Augusto.

§. 23.

Vom Spicanart und Lavendel.

Der Spic, Spicanart, Lavandula vulgaris latifolia, C. B. Spica officinarum, ex cujus flosculis paratur oleum spicæ, desgleichen

der

der Lavendel, Lavandula angustifolia. C. B. P. Lavandula officinarum flore cæruleo & albo, kan hier zu Lande wohl schwerlich vom Samen erzogen werden. Ich habe es einigemal versuchet und diese beyden Arten gesäet, welche auch wohl aufgegangen, auch bis zu Ende des Decembers schöne gewachsen und grüne geblieben sind. Ob ich nun gleich von dem verfaulten Pferde-Miste etwas darüber streuen lassen, so sind sie an den Wurzeln dennoch schwarz geworden, daß ihre Schalen im Frühjahre abgegangen und die Pflanzen verderben. Nachhero ist mir die Lust vom Samen Ziehen vergangen.

Der Same wird in unsern Landen niemalen reif, weswegen man solchen verschreiben muß, man hat aber nicht Ursache, sich die Mühe zu geben, solche Erziehung in unserm Climate zu erzwingen, indem man beyde Sorten durch Zertheilung der Stöcke im Ueberfluß vermehren kan. Man nimt solches entweder im Frühjahre vor, wenn man keine Fröste mehr zu besorgen hat, oder welches ich noch vor besser befunden habe, nach Bartholomäi, und hebet ihre alten Stöcke mit einem Wurzel-Spiese aus der Erden, und theilet sie von einander, doch so, daß an einem jeden Ranken etwas Wurzeln bleiben. Man verkürzet auch das Kräuterich eben sowol als die langen Wurzeln mit einem Messer oder Beile, und wenn dieses geschehen, so wird ein Gräblein einen Schuh tief nach der Garten-Schnure mit dem Spaten gemacht, in welche man die Stöcke bis über die Helfte des

Kräu-

Kräuterichs hinein leget, und zwar so, daß ein Zweig an dem andern zu liegen komt.

Sind die Stöcke in die gemachte Reihe also eingeleget worden, so scharret man von der ausgeworfenen Erde wiederum die Helfte hinein, damit die Wurzeln bedecket werden. Man trit alsdenn die Erde mit dem Fuse ein wenig an, und schüttet etwas verfaulten Pferde-Mist darauf, hernach scharret man die übrige Erde auch vollends darauf.

Diese zwey Sorten dienen überaus wohl zur Einfassung der Gänge und Rabatten in einem Garten, und geben wenn man zur Zeit ihrer Flor darinnen spatzieren gehet, einen angenehmen und unvergleichlichen Geruch.

Wenn dergleichen angelegte Reihen unter der Garten-Scheere gehalten werden, so geben sie auch in den Gängen sowohl im Herbste als Frühjahre ein schönes Ansehen.

Das Verschneiden mit der Scheere muß zu Anfange des Augusts geschehen, denn wenn man dieses länger verspahret, so erfrieret sowol der Spicanart als Lavendel gar leichte; so es aber zur rechten Zeit vorgenommen wird, so überwächset der Schade und sie treiben wiederum junge Aeuglein hervor.

Der Geruch von dem Spicanart ist viel stärker als von dem Lavendel, auch hat jener etwas kleinere Blätter, und wohl fünfmal längere Blumen, als dieser.

Drey oder auf das höchste vier Jahr können sie an einem Orte stehen, nach verflossener Zeit

R. aber

aber muß man sie wiederum verpflanzen, denn wenn die Stöcke zu alt werden, so erfrieren sie gar leicht, und durch diese Nachläßigkeit kan man auf einmal darum kommen.

Die Blumen werden in den Apothecken Büschel: auch Pfundweise verkaufet, und blühen ordentlich im Julio und Augusto.

Wenn man einige von diesen Blumen bey die Wäsche in eine Lade leget, so bringen sie derselben einen angenehmen Geruch zuwege.

§. 24.

Vom Liebstöckel.

Der Liebstöckel, Levisticum officinarum, Levisticum vulgare, Dod. Angelica montana perennis paludapii folio. Tournef. Inst. Ligusticum vulgare foliis apii, I. B. hat eine dicke, holzigte und wohlriechende Wurzel, und treibet einen holen und fetten Stengel eines Daumes dicke mit verschiedenen Nebenzweigen.

Die Wurzel, wenn sie nicht verletzet wird, bleibet viele Jahre in der Erden gut, und schadet ihr nicht leicht ein starker Frost. Sie nimt auch mit allerhand Garten-Grunde vorlieb, und wächset gerne an schattigten und feuchten Orten.

Die Vermehrung geschiehet erstlich durch den Samen, welcher länglicht, rund, plat und dünne ist, und einen aromatischen Geschmack hat. Er wird im Frühjahre im Merz in gemeine Garten-Erde gesäet, und wenn er aufgegangen und in etwas erwachsen, in das Land zwey Schuh weit von einander gepflanzet.

Ingleichen vermehret man dieses Gewächse

durch

durch Zertheilung der Wurzeln, wie auch durch die Nebenpflanzen, welche an dem alten Stocke aufschiessen, und sowol im Herbste als Frühjahre abgenommen und verpflanzet werden können. Im Julio und Auguste bringen sie ihre gelbe Sterne gleichsam wie der Italiänische Fenchel.

§. 25.

Von Isopen. Der Isop, Eysopen, Hyssopus officinarum cœrulea, seu spicata. C. B. P. Hyssopus vulgaris alba, C. B. P. wird sowol um des angenehmen Geruchs als auch um des Nutzens willen in der Medicin, in den Gärten sehr häufig erzogen. Er ist sehr leichte zu vermehren, wenn man die alten Stöcke zertheilet, welches am besten im Frühjahre geschiehet. Einige vermehren dieses Gewächse auch durch Abschneidung der Zweige, womit es aber langsam hergehet, und ist die erste Art daher viel besser.

Er verlanget eine gemeine Garten-Erde und einen zur Sonnen wohlgelegenen Ort. Er brauchet weniges Begiessen, bleibet auch den Winter über im Garten und erfrieret nicht leicht; doch wenn die Stöcke gar zu alt werden, pfleget solches doch unterweilen zu geschehen.

Von dem Samen kan es auch vielfältig erzogen werden, welcher im April in gemeine Garten-Erde gesäet wird. Wenn die Pflänzlein in etwas erwachsen, und zum Versetzen dienlich sind, werden sie auf ein besonderes Beet einen Schuh weit gepflanzet, und wollen anfänglich bey warmen Sommer-Tagen begossen seyn, bis sie völlig bekleiben und anfangen zu wachsen, nach diesem hat man nicht nöthig damit zu continuiren.

§. 26.

Die Römischen Chamillen, edele Chamillen, Chamæmelum nobile, sive Leucanthemum odoratius, C. B. Chamæmelum odoratissimum repens, flore simplici & multiplici, I. B. Chamæmelum Romanum, flore multiplici Tabern. icon. werden um ihres vielen Gebrauchs, herrlichen Tugend und lieblichen Geruchs willen, auch in unsern Gärten hin und wieder gezeuget, und hat man nicht Ursache, solche erstlich von dem Samen zu erziehen, wovon man auch so leicht keinen erhalten wird, weil sie in ihrer Flor zum Aufdorren u. Gebrauch ordentlich abgeschnitten werden. Von Chamillen.

Dieses Gewächse erfordert einen wohlgegrabenen Garten-Grund, und einen zur Sonne wohlgelegenen Ort.

Die Vermehrung geschiehet im Ueberfluß, wenn man die alten Stöcke um Bartholomäi oder im Frühjahre aushebet, dieselben zertheilet, und auf ein vorher zubereitetes Beet nach der Garten-Schnure einen halben Schuh weit fein ordentlich verpflanzet, hierbey muß aber das Begiessen nicht unterlassen werden, sonsten würden sie gewiß sonderlich bey warmen Tagen verderben.

Im trockenen Sommer-Wetter wollen sie ebenfals begossen seyn, indem sie mit ihren vielen weissen Fasern ziemlich in die Erde greiffen.

Ueber zwey oder auf das allerhöchste 3 Jahr darf man sie nicht an einem Orte stehen lassen, sonst verdorren und verderben sie, indem sie wegen ihrer

alzu-

alzuvielen Zasern und Wurzeln einander den Nahrungs-Saft und wachsende Kraft hinweg nehmen.

Wenn sie mit ihren Blumen und Kräuterich in die Höhe wachsen und fast verblühen wollen, so werden sie nahe an der Erden abgeschnitten, auf einem schattigen doch lustigen Boden gebracht und gedörret.

Nach diesem Abschneiden bekommen die Stöcke neuen Wachsthum, und fangen an recht schöne wieder hervor zu grünen, sonderlich, wenn sie zuweilen begossen werden. Sie blühen gemeiniglich im Junius.

§. 27.

Von Pappel-Rosen.

Die Pappel-Rosen, Stengel-Rosen, Mund-Rosen, Glock-Rosen, Hals-Rosen, Herbst-Rosen, Malva rosea folio subrotundo, C. B. Malva hortensis rosea simplex & multiplex diversorum colorum, Park. machen in einem Garten wegen ihrer macherley Farben, sonderlich, wenn sie in der Mitten auf die Rabatten gepflanzet werden, ein schönes Ansehen. Sie blühen gefült und einfach, rosen-farbig, weiß, schwefel-gelbe, hoch-gelbe, purpur-roth, hoch-roth, dunkel-roth und schwarz, welche leztere in den Apothecken vor böse Hälse und zu anderer Medicin am liebsten gebrauchet werden. Sie treiben ihre runde und rauche Stengel, welche voller Mark sind und an welchen die Blumen hervor wachsen, 5, 6 bis 8 Schuh hoch, nachdem sie einen guten Garten-Grund finden, und blühen gemeiniglich im August.

Die

Die Erziehung ist gar leicht, man säet den Samen im Merz in ein gutes Erdreich, und wenn die Pflanzen so groß gewachsen, daß sie zum Versetzen dienlich, so bringet man sie an solche Oerter, wo sie andern Gewächsen nicht hinderlich sind. Sie nehmen hernachmalen mit allerhand Garten-Grunde vorlieb, tragen aber niemalen das erste, wohl aber das andere Jahr darauf ihre Blumen.

Man kan sie auch durch Zertheilung ihrer Stöcke, welches man sowol im Herbste als im Frühjahre vornehmen kan, vermehren, von welchen man alsobald im ersten Jahre gegen den Herbst Blumen erhält.

Wenn sie alle 2 bis 3 Jahre an frische Oerter gesetzet und zertheilet werden, so kan man, ohne daß man sie erstlich säen muß, dabey bleiben; wenn aber die Stöcke an einem Orte 3 und mehr Jahre stehen und zu alt werden, so erfrieren sie und gehen aus, sonst thut ihnen so leicht der Frost keinen Schaden.

So bald als sie verblühet haben, muß man die Stengel abschneiden lassen, damit sich die Stauden wiederum erholen, und neue Herzen und Blätter hervor treiben können. Zur Vorsorge kan man auch bey Herannahung des Winters und der starken Fröste auf die alten Stöcke einen Haufen leichten Pferde-Mist legen lassen, so werden sie gewis erhalten; es muß aber auch dieser zu rechter Zeit im Frühjahre wiederum hinweg genommen werden.

§. 28.

Das Knaben-Kraut, Stendel-Wurz, Fuchs-Hödlein, Orchis & satyrium offic. Orchis

Vom Knaben-Kraute.

chis morio mas foliis maculatis, C. B. Orchis major tota purpurea folio maculoso, I. B. theilet sich in vielerley Sorten, deren Namen aber anzuführen ich vor unnöthig halte, indem solche in den Kräuter-Büchern können nachgeschlagen werden.

Alle Sorten verlangen einerley Wartung. Ihre schönen Blumen sind von verschiedenen Farben, als purpur-roth, weiß, gelbe, blau, braun, bunt u. d. gl., welche sie an ihren Pyramidal-Stengeln, die einen Schuh hoch werden, und mit röthlichen Puncten gezeichnet, auch wenn sie hervor wachsen, mit 2 oder 3 Blättern umgeben sind, um und um ansetzen.

Die Blumen riechen niemalen des Tages; des Nachts aber geben sie einen angenehmen Geruch von sich. Die mehresten Sorten, wenige ausgenommen, findet man in unserem Steiger-Holze, im Hopf-Thale, auch bey dem Hospital-Dorfe Hainichen in grosser Menge, welche unvergleichlich groß und schöne sind.

Sie verlangen eine schwere und etwas lettigte Erde, und wachsen am besten an einem schattigten und etwas feuchten Orte. Wenn man sie in den Garten bringen und verpflanzen wil, muß man sie, nachdem sie vierzehen Tage verblühet, mit voller Erde, so viel als möglich seyn will, ausheben, und in eben solcher Tiefe, wie sie vorher gestanden, 4 bis 5 Zol weit von einander wieder setzen lassen, auf diese Art werden sie in dem Garten im folgenden Frühjahre mit Verwunderung herfürwachsen und schöne Blumen bringen.

Ein

Eine jede Blume hat zwey Zwiebeln gegen einander stehend, welche wie Hödlein anzusehen sind, deren eine allezeit frisch und hart, die andere aber etwas kleiner und welk ist. Gemeiniglich blühen sie zu Anfange des Mayes.

§. 29.

Die Esels-Gurken, Spring-Gurken, wilde Gurken, Esels-Kürbis, Elaterium Rivini & officinarum. Cucumis sylvestris, asininus dictus, Tournef. sind bey dieser Gelegenheit auch nicht zu übergehen. Wer dieses Gewächse um der Kentnis willen und aus Curiosität in dem Garten erziehen wil, der hat anfänglich Mühe, ehe er solches aufbringet, weil die Pflanze etwas zart und wässericht ist. Von Esels-Gurken.

Man muß dahero den Samen im April in einen Scherben säen, und in ein warmes Mist-Bette stellen. Wenn nun solcher darinnen aufgegangen und die Pflanzen etwas erwachsen, so muß man das Gefäß umstürzen und dieselben samt der Erde in ein vorher im Garten gemachtes Loch setzen, und alsobald begiessen lassen, damit sich die Erde ansenket.

Sie treiben viele dicke saftige rauche Ranken und kriechen auf der Erden wie die guten Gurken herum, sehen aber an ihren Blättern viel helgrüner aus. Gemeiniglich im Junio bringen sie ihre blaßgelben Blüten, und hierauf ihre stachlichten eines Zolles dicken und 2 bis 3 Zol langen Gurken hervor.

Sie verlangen einen zur Sonne wohl gelegenen Ort, alwo sie alle Jahre reifen Samen bringen. Wenn man denselben samlen wil, muß man damit behutsam umgehen, denn wenn eine Gurke nur in etwas wil gelbe werden, so wirft sie ihre Kern mit Gewalt von sich, wovon im folgenden Jahre genugsame Pflanzen herver kommen.

Wenn man eine reife Frucht abbrechen wil, hat man sich wohl in Obacht zu nehmen, daß die Kern und ihre Feuchtigkeit einem nicht in das Gesicht sprißet, welches gemeiniglich geschiehet, wenn eine Gurke an ihrem Stiele abgebrochen wird. Wenn man auch dieses gleich weiß, so erschricket man dennoch darüber. Hievon ist auch schon oben p. 21. §. 6. bey den Borragen etwas erinnert worden.

§. 30.

Von der Roßmarie. Die verschiedenen Sorten von Roßmarie, als Roßmarie mit schmalen Blättern, Rosmarinus hortensis, angustiore folio, C. B. P. Rosmarinus coronarius, fruticosus, sive nobilior, angustiore folio, I. B.

Roßmarie mit dem versilberten Blate, Rosmarinus hortensis, angustiore folio, argenteus, H. R. Paris.

Roßmarie mit breiten Blättern, Rosmarinus spontaneus, latiore folio, C. B. Rosmarinus coronarius, fruticosus, ignobilior, I. B.

Roßmarie mit vergoldetem Blat, Rosmarinus folio variegato, Tournefort Institut. Rosmarinus striatus, sive aureus, Parkins. werden sowol von den alten Stöcken als auch von dem Samen erzogen.

Die.

Dieser Same wird in unsern Landen nicht alle Jahre, sondern nur in heissen Sommern recht zeitig. Wenn man also die Roßmarie vom Samen erziehen wil, muß man denselben von den Samen-Händlern verschreiben.

Die Stöcke, welche aus dem Samen erzeuget werden, sind nicht so dauerhaft, als diejenigen, welche von den alten Stöcken erzogen werden. Wenn man sie gegen den Herbst einsetzet, so verderben sie gemeiniglich, und man wird wenige, auch wohl gar keine von solchen den Winter über davon bringen. Inzwischen, wer dergleichen viel zur Haushaltung, zum Wasser-Brennen oder zum Aufdorren brauchet, der thut wohl, wenn er einige Beete derselben vom Samen ziehet.

Das Erdreich, worauf man diesen Samen säen wil, muß auf eben dergleichen Art, wie im ersten Capitel p. 15. §. 4. bey dem Majoran gemeldet worden, zubereitet und besäet werden, doch ist dieser Same etwas tiefer unterzurechnen, weil dessen Körner ungleich grösser sind, als der Majoran-Samen. Es muß auch ebenfals kleiner verfaulter Mist einen halben Zol hoch oben auf das Beet gesträuet werden, wobey aber das Begiessen bey warmen Tagen nicht zu verabsäumen ist.

Wenn also der Same aufgegangen und die Pflänzlein in etwas erwachsen sind und zu dicke stehen solten, so muß man sie verziehen, daß sie 6 Zol weit von einander zu stehen kommen. Die ausgezogenen Pflänzlein können in eben der Weite auf ein ander Beet gestecket werden. Gegen den

Herbst bey herannahenden starken Reifen und Frösten kan man sie abschneiden und zum Gebrauche aufheben lassen, übrigens muß man sie vom Unkraute fein reine halten.

Die andere Vermehrung geschiehet also: Man schneidet im Frühjahre, wenn man denket, daß keine Fröste mehr kommen möchten, von denen alten Stöcken Zweige ohngefehr 8 oder 10 Zol lang nach Belieben ab, und benimt ihnen so tief als sie sollen gepflanzet werden, mit einem Messer die Blätter, doch so, daß die Schale und die Keimen an den Stengeln nicht verletzet werden. Diese pflanzet man an einen zur Sonne wohlgelegenen Ort, einen Schuh weit in das Gevierte auf ein gut gegrabenes und gedüngtes Land, und ist hierzu der halbe April oder der Anfang des Mayes am besten zu erwehlen. Sie nehmen mit allerhand Grund und Boden vorlieb, wenn er nur wohl gegraben und gedünget worden.

Man muß sie auch eine Zeitlang vor der Sonnen-Wärme verwahren, und einen Schirm von Bretern davor stellen, bis man vermeinet, daß sie anfangen wollen zu treiben, alsdenn überläst man sie der freyen Sonne und Luft.

Das Begiessen ist auch hierbey als das nöthigste Stück zu beobachten, indem die jungen Pflänzlein anfangs wollen nas und feuchte erhalten werden, welches am besten des Abends oder des Morgens geschiehet.

Einige pflegen die abgeschnittenen Zweige oder Pflänzlein unten am Ende einen Zol lang zu zerknirschen; einige spalten sie auf; einige stecken

cken ein Hafer-Korn darzwischen; einige pflegen auch Küh-Flaten darum zu schmieren, und meynen, daß sie hiervon eher bekleiben und aufwachsen solten, welches aber lauter vergebliche Einbildungen sind. Ich habe solche ohne dergleichen Quackeley im Ueberfluß erzogen, und komt alles lediglich auf die oben beschriebene Wartung an.

Man kan auch ohne sonderliche Mühe allerhand Bäume, als Kugeln, Pyramiden, Spaliere u. d. gl. daraus erziehen, und komt nur darauf an, daß man die rechten Zweige an den Stöcken zur gehörigen Zeit weis hinweg zu nehmen. Es ist gewis, daß dergleichen wohlerzogene Bäumlein einem Garten ein schönes Ansehen geben, sonderlich wenn die unten an dem Stamme oder Schafte unordentlich gewachsene Zweige einen Schuh hoch von der Erde abgeschnitten werden, welche gemeiniglich einen Uebelstand verursachen.

Hierbey ist noch zu erinnern, daß man, wenn die alten Stöcke alzusehr blühen, die Blüten, welche zum Gebrauch des Schlag-Wassers gute Dienste thun, fein fleißig abnehmen muß, weil sie die Stöcke überaus sehr schwächen und den aufschiessenden Zweigen die Nahrung hinwegnehmen.

Die Dritte Erziehung geschiehet durch das Absenken und Einschneiden, zu welchen man die unten am Ende des Stammes befindlichen krummen Zweige erwehlet. An solchen Zweigen muß man denjenigen Theil, welchen man in die Erde bringen wil, von den Blättern, wie oben bey den Roßmarie-Pflanzen gemeldet worden, befreyen.

Es ist diese Absenkung am allerbesten im May vorzunehmen, und man läst diese Zweige an den alten Stöcken bis zu Ende des Augusts, denn zu solcher Zeit werden sie ihre Wurzeln in der Erde getrieben haben. Alsdenn schneidet man sie von den alten Stöcken ab, und verpflanzet sie nach Gefallen entweder in Kasten oder Scherben.

Bey dem Ausheben hat man dahin zu sehen, daß so viel, als möglich ist, Erde daran hangen bleibe, damit sie desto eher bekleiben und fortwachsen können. Wenn sie also eingesetzet worden, sol man sie auch wohl begiessen und einige Tage in Schatten stellen, bis sie ihre welken Spitzen wiederum in die Höhe gestrecket haben, nach verflossener Zeit stellet man sie wiederum an einen sonnigten Ort, damit das Holz durch die Sonne reif und feste gemachet werde.

Gegen den Herbst kurz vor oder nach Michaelis hebet man die alten Stöcke, welche im Garten Lande stehen, so viel als möglich mit voller Erde aus, und setzet sie in Kasten oder Scherben. Nach dieser Versetzung stellet man sie einige Tage an einen schattigten oder luftigen Ort, und begiesset sie etwas stark, damit sich die Erde, welche zwischen die Stöcke gebracht worden, fein ansetze, und die Stöcke sich wiederum erholen und frisch werden können. So bald als sich nun ihre welken Spitzen in die Höhe gerichtet haben, so stellet man sie an einen zur Sonne wohlgelegenen Ort, an welchem sie in etwas wiederum mit ihren Wurzeln anwachsen, und lässet sie alda so lange

stehen, bis die Reifen sich einstellen, denn diese können sie vertragen, starke Fröste aber sind ihnen schädlich. Solte man aber von den letztern, wie es leicht geschehen kan, übereilet werden, so lasse man die Stöcke, ohne solche mit den Händen anzugreifen, also stehen, so wird die Sonne den Frost gegen Mittag heraus ziehen und hinweg nehmen. Wer aber solche in währendem Froste betastet, der wird finden, daß an demjenigen Orte, welchen er berühret, die Blätter schwarz werden, hingegen die übrigen frisch und gut bleiben, welches sich auch mit andern Gewächsen also verhält.

Man bringet sie also zu rechter Zeit entweder in eine Stube, Gewölbe oder Keller, welcher nicht feuchte, sondern trocken ist, welches sie nothwendig verlangen. Wenn ein solcher Ort feuchte, naß und spuricht ist, so setzen die Stöcke Schimmel an, wovon die Schale von dem Holze sich ablöset, daß sie hernach gewis verderben.

Den Winter über, wenn es gelinde Wetter ist, und nicht frieret, müssen die Fenster-Laden oder Keller-Löcher aufgemachet und ihnen so lange Luft gegeben werden, bis es wiederum frieren wil. Man hat sich den Winter über auch mit dem Begiessen wohl vorzusehen, daß es nicht zu überflüßig geschiehet, sonst fangen die Roßmarie-Stöcke an zu treiben und zu wachsen, welches ihnen den Untergang zuwege bringet. Es ist besser, solche zu trocken als zu naß zu halten, doch kan hierinnen auch gefehlet werden. Merket man, daß

die Erde gar zu dürre werden wil, so muß man sie in etwas begiessen und zwar so, daß das Wasser weder an die Blätter noch Stämme, sondern darneben begossen wird.

Zur Herbst- und Winters-Zeit können die obersten Zweige zum Verkauf oder zum Gebrauch abgeschnitten werden, indem der Ueberfluß derselben den Stöcken mehr schädlich als nützlich ist.

Im Frühjahre, wenn man gedenket, daß die Fröste vorbey sind, stellet man sie mit ihren Gefässen wiederum bey temperirten und gelinden Wetter in Garten, und wenn sie 8 bis 14 Tage also gestanden, hebet man sie aus dem Kasten, und verpflanzet sie nach Proportion ihrer Grösse auf die Rabatten.

Ob ich gleich kein Freund von Ausschweifungen bin, so wil ich doch alhier noch kürzlich gedenken, was ich in meiner Jugend mit der Roßmarie vorgenommen habe. Meine Eltern überliessen mir zur Gemüths-Ergetzung einen kleinen Lust-Garten, und was ich in Erziehung der Roßmarie und anderer Gewächse anstelte, das war alles wohl gethan. In einigen Jahren brachte ich es mit Erziehung der Roßmarie so weit, daß ich solche in ungemeiner Menge hatte, worunter sich viele Stöcke, welche 6 bis 7 Schuh hoch und von ziemlicher Stärke waren, befanden, und in dem Haupt-Gange des Gartens auf den Rabatten ein trefliches Ansehen machten. Ob nun gleich meine Eltern es weder am Gelde noch an andern Dingen bey mir ermangeln liessen, so wur-

wurde mir dennoch die Verkaufung der Roßmarie und anderer Gewächse gänzlich überlassen. Nun war zu selbiger Zeit sowohl in den Städten, als in den Dörfern die Mode, daß keine Hochzeit, Kindtaufe oder Begräbnis volbracht wurde, da nicht eine jede Person einen Roßmarie-Stengel in der Hand hätte haben müssen. Um deßwillen suchten sie solche von fremden, und mehr denn über 6 Meilen entlegenen Orten auf, da ich denn in manchem Herbste und Winter vor viele Thlr. los wurde, und vor ein jedes Pfund 1 Thlr. 8 Gr. erhielte.

Meine Commilitones wunderten sich vielmal über mich, wo ich doch das Geld herbekommen möchte. Allein, ob ich gleich hierbey lustig lebte; so verschlauderte ich dennoch meinen Gewinn nicht alle, sondern kaufte mir nach und nach ein feines Buch davor, und diese Lust genoß ich 5 bis 6 Jahr nach einander. Als aber diese Verschwendung mit den Roßmarie-Stengeln verbothen wurde, und der Geld-Mangel bey den Leuten sich ohnedieß einstellete; so verlohr sich auch mein Handel, weßwegen ich auch keine mehr zeugete, und dieselbe nach und nach abgehen lies.

Bey Erziehung dieses, wie auch anderer Gewächse habe ich in meinem kleinen Lust-Garten manches probiret und darinnen vieles gelernet und erfahren, welches vielleicht nicht geschehen wäre, wenn meine Eltern mir diesen kleinen Nutzen nicht gegönnet hätten. Daher ist es nicht übel gethan, wenn Eltern den Kindern in einen oder

andern

andern Dingen, womit sie Geld verdienen können, einen kleinen Nutzen überlassen, um dadurch zu erfahren, wie sie damit wirthschaften. Schläget solches bey ihnen ein, so haben die Eltern ihren Endzweck erreichet, und können sich Hofnung machen, daß ihre Kinder mit der Zeit werden gute Haus-Hälter werden. Wird man aber hierbey gewahr, daß sie es mißbrauchen und die Gelder nicht wohl anwenden, so kan solches ihnen wieder entzogen werden, damit sie nicht zur Verschwendung angereitzet werden.

§. 31.

Von der Krause-Münze.

Die Krause-Münze, Münz-Balsam, Garten-Münze, Mentha hortensis sive crispa, Offic. Sativa altera, Matth. Dod. rotundifolia crispa spicata, C. B. & I. B. treibet einen viereckigten anderthalb Schuh hohen Stengel, an welchem dunkelgrüne krause länglichte Blätter stehen, welche von sehr starkem und lieblichen Geruche sind.

Sie wächset in allerhand gegrabenem und gedüngtem Grunde, sonderlich an feichten Orten. Die Erziehung geschiehet erstlich durch Zertheilung ihrer Stöcke, welche man im April von einander nimt, und nach der Garten-Schnure einen Schuh weit von einander pflanzet. Wo sie einmal hingebracht wird, wurzelt sie sehre um sich.

Es kan auch die Vermehrung durch die abgeschnittenen Stengel im Ueberfluß geschehen. Welche, wenn sie einen Schuh hoch in die Höhe gewachsen

sind,

sind, abgeschnitten und nach der Reihe mit einem Pflanzer auf ein Beet gesteckt werden. Das Begiesen muß aber hierbey zum öftern geschehen, weil sie beständige Feuchtigkeit lieben. Es schadet ihr nicht leicht starker Frost, und bleibet an einem Orte 5 bis 6 Jahre gut. Wenn ihre Stengel in die Höhe gewachsen sind, schneidet man sie ab, und verkaufet solche an die Apotheker, oder behält sie zur Haushaltung auf, da denn das Umwenden auf einem luftigen Boden nicht zu unterlassen ist. Im Junius bringen die Stengel in den obersten Gipfeln ihre röthlichen Blumen in einer Aehre beysammen hervor.

§. 32.

Das Mutter-Kraut, Metterich, Mettern, Matricaria offic. Dod. vulgaris seu sativa. C. Bauh. nimt mit allem Erdreich vorlieb, und wo es einmal hingepflanzet oder gesäet worden, bedarf es keiner fernern Wartung. Man verpflanzet es an einen solchen Ort, an welchem nicht viel gelegen ist, doch wil es an der Sonne stehen. Vom Mutter-Kraute.

Es wuchert mit seinen Wurzeln sehr um sich, und ist in Ansehung dessen ein übles Gewächse, weil es nicht leicht zu vertilgen, indem es wie die Quecken um sich wächset. Doch ist solches wegen des grosen Nutzens in der Arzeney aus den medicinischen Gärten nicht weg zu lassen.

Bey mir stehet es im grossen Ueberfluß unter dem Grase, welches vor das Viehe mit abgemachet wird. Es blühet vom Anfange des Junii bis in den September.

§. 33.

§. 33.

Vom Poley. Der Poley, Boley, Pulegium Off. I. B. Dod. Mentha aquarica seu Pulegium vulgare, Tournef. hat eine zasigte weisse Wurzel, woraus viele Stengel einen Schuh lang wachsen, welche mehrentheils aufrecht stehen, einige aber kriechen auch auf der Erde hin, und schlagen an ihren Gelenken Würzelchen, welche sich in der Erde anklammern.

Es verlanget dieses Kraut einen schattigten und feuchten Ort, weswegen es Tournefort Mentham aquaticam nennet. Es nimt mit allem Erdreich vorlieb, und vermehret sich durch das Umwuchern. Wenn man die Stengel abbricht, welches im Frühjahre bis zu Ende des Augusts geschehen kan, und solche verpflanzet, so bekleiben sie auch gerne, nur wollen sie fleißig vom Unkraute gereiniget und begossen seyn, welches leztere besonders zu beobachten, wenn man den Poley an einem etwas trockenem Ort pflanzet. Dieses Kraut riechet überaus wohl und angenehm, und bringet seine Blumen im Julius hervor, welche sich rund um den Stengel an einem jeden Knoten oder Absatze ansetzen und zum Theil purpurfarbig und blau sind.

§. 34.

Vom Mäuse-Dorn. Der Mäuse-Dorn, Rußken, Brüßken, Ruscus Offic. I. B. C. Bauh. Ruscus myrtifolius, aculeatus, Tournef. ist ein niedriger Strauch, hat weisse knollichte Wurzeln, und treibet

bet Zweige anderthalb Schuh hoch, welche sehr zach sind, und woran sich dunkelgrüne steife Blätter befinden. An einem jeden Blate findet sich forne ein scharfes Dörnlein. Die Blätter sind den grossen Myrtis-Blättern sehr ähnlich, nur daß diese keine Stacheln an sich haben. Zwischen den Blättern kommen im May kleine Blüten hervor, auf welche man genau acht haben muß, wenn man sie erkennen wil, darnach folgen grüne Beere, welche gegen den Herbst gleichsam, wie der Spargel-Same, roth werden. Die inwendigen Kern sind wie ein Horn so hart, und folglich gehet auch die Erziehung aus denselben schwer her, und liegen wohl über zwey Jahr in der Erden, ehe sie aufgehen; man hat aber auch nicht Ursache, dergleichen Bemühung vorzunehmen, und lange darauf zu warten, indem man dieses Gewächse im May durch Zertheilung der Wurzeln genugsam vermehren kan. Die Blätter bleiben sowohl im Sommer als Winter beständig grüne. Man kan die Stöcke auch den Winter über im Garten erhalten, doch in sehr kalten und trockenen Jahren verderben sie zuweilen, sonderlich wenn sie zu alt geworden sind. Um deswillen muß man die Stöcke lieber in Gefässe pflanzen, und gegen den Herbst mit andern Gewächsen in Keller bringen und beysetzen. Die Stengel von diesem Gewächse dienen auch zur Winters-Zeit zur Auszierung der Confecturen.

§. 35.

Das Zäpflein-Kraut, Zungen-Blat, Auf- Vom Zäpflein-Kraute.

Auffen-Blat, Scheiß-Lorbern, Laurus Alexandrina seu vulgaris; Offic. Trag. Fructu pediculo insidente, C. Bauh. Bonifacia vel Bislingua, I. B. komt in der Erziehung und Pflegung mit den im vorigen Spho beschriebenen Mäuse-Dorn, sowohl im Sommer als Winter, in allen Stücken überein, und behält seine grünen Blätter das ganze Jahr hindurch. Es hat eine weisse Wurzel, und treibet schlanke Stengel, an welchem dunkel-grüne länglichte harte Blätter voller Adern wachsen. Auf jedem Blate wächset in der Mitten wiederum ein kleines Blat hervor, welches artig anzusehen ist. In dem May kommen kleine Blüten zum Vorschein, woraus erstlich grüne Beere hervor wachsen, welche hernach roth werden.

§. 36.

Von der Weiß-Wurzel.

Die Weiß-Wurzel, Schmink-Wurzel, Gelenk-Wurzel, Polygonatum latifolium vulgare, C. B. P. Polygonatum, vulgo Sigillum Salomonis, I. B. hat ihren Namen von ihrer weissen Farbe und von ihren Gelenken oder Knoten, woraus sie bestehet.

Sie treibet einen runden und glatten Stengel 2 Schuh hoch, an welchem Meergrüne Blätter eines um das andere stehen. Ueber dem Herze oder Keime wachsen im May nach der Länge Glöcklein hervor, von deren Gebrauch sie auch Schmink-Wurzel genennet wird, weil die Jungfern die blassen Backen damit bestreichen.

In unserm Steiger-Holze ist dieses Gewächs in dem Hopf-Thale in unzähliger Menge anzutreffen und

und wenn man es mit voller Erde aushebet, und in den Garten setzet, so wächset es viel schöner, und nimt mit allem Grund und Boden vorlieb.

Hat man es einmal im Garten, so wuchert es ziemlicher massen um sich, und brauchet keiner fernern Wartung, nur muß es an einen mittelmäßigen Ort gepflanzet werden, alwo die Sonne nur einige Stunden des Tages hinscheinen kan.

§. 37.

Gefülte Weiß-Wurzel, Polygonatum latifol. flore duplici, odorato, Sigillum Salomonis, flore pleno, komt mit der vorigen in der Erziehung in allen Stücken überein. Sie wächset etwas höher, und ihre angenehme weisse und am Ende grünliche Blumen, welche sich gemeiniglich zu Ende des Mayes zeigen, riechen eben so, wie die bitteren Mandel-Kern schmecken. Von der gefülleten Weiß-Wurzel.

Auf einer Seite der Stengel wachsen die Blätter, und darneben ihre Blumen. Es bleibet dieses Gewächse den Winter über im Lande und erfrieret niemalen. Es wuchert auch sehr um sich, daß man den Ueberfluß zuweilen mit einem Spaten abstechen muß.

Die Vermehrung geschiehet ebenfals im April, oder um Michaelis durch Zerreissung der Wurzeln, welche an einen Ort gesetzet werden müssen, welcher nur einige Stunden des Tages die Sonne haben kan, alwo sie keine fernere Wartung verlangen.

§. 38.

Die Schnee-Glöcklein, Schnee-Tröpflein, weisse Merz-Violen, Hornungs-Blumen, Von den Schnee-Glöcklein.

men, Levcojum sylvaticum, Narcisso-levcojum vulgare, Tournef. Levcojum bulbosum, hexaphyllum cum unico flore, rarius bino, I. B. werden zwar in unserm Steiger-Holze in dem sogenanten Hopfen-Thale in grosser Menge angetroffen, aber dennoch werden sie auch wegen ihrer frühzeitigen Flor in die Gärten gepflanzet, weil sie unterweilen, nachdem die Jahres-Witterung sich ereignet, im Februar und Merz ihre Blumen, welche aus sechs Blättern bestehen, hervor bringen. Der Stengel, an welchem nicht mehr als 3 schmale, lange, dunkel-grüne Blätter zu sehen sind, wächset nur einen halben Schuh hoch.

Sie verlangen eine gemeine Garten-Erde, und einen schattigten Ort, welchen die Sonne kaum 3 Stunden lang des Tages bescheinen kan. Sie vermehren sich von selbsten durch ihr anwachsenden Zwiebelchen, welche, wenn sie 2 oder 3 Jahr gestanden haben, 3 bis 4 Wochen nach ihrer Flor ausgehoben, und alsobald wiederum in die Erde gepflanzet werden müssen, sonst brauchen sie keiner andern Wartung.

§. 39.

Von der Rosen-Wurzel.

Die Rosen-Wurzel, Rhodia radix, I. B. Rosea radix, Tab. Telephium radice rosam spirante, majus Herm. ist knotig und ungleich, und siehet auswendig bräunlich, inwendig aber grau aus.

Sie treibet viele runde Stengel, welche mit fetten, glatten, aschenfarbigen, eingekerbten Blättern besetzet. Auf jedem Stengel kommen im May

weiß-

weißgelbliche Blumen hervor. Diese schwammigte Wurzeln wachsen in andern Ländern auf hohen Gebürgen wild; bey uns aber werden sie in die Gärten gebracht.

Sie verlangen eine gemeine Garten-Erde und Sonne, und brauchen keine Wartung. Die Vermehrung geschiehet sowol im Herbste als Frühjahre durch Zerbrechung der Wurzeln.

§. 40.

Das letzte unter diesen Gewächsen mag seyn der Oleander, Lorber-Rosen, Laurus rosea, Nerium & Oleander, Offic. Matth. Dod. Nerion floribus rubescentibus, C. Bauh. Es treibet dieses Gewächse einen 6 bis 7 Schuh hohen geraden Stam, welcher sich in Aeste austheilet, an welchem schmale, lange und harte Blätter stehen. An den Spitzen der Zelken wachsen im August schöne rothe, fünfmal zerschnittene Blumen hervor, und wenn sie verblühet so folgen eckigte und eines Fingers lange Schoten, in welchen bey guten Jahren der Same, welcher braun und wollicht aussiehet, reif wird. Die Samen-Schoten läst man den Winter über an den Bäumen stehen, da sie denn recht zu ihrer Volkommenheit gelangen. Man säet denselben im April in Scherben, stellet solche in ein warmes Mist-Bette, und lässet die Pflänzlein darinnen einen Zol hoch wachsen. Hernach setzet man sie bey guter Witterung in die freye Luft, und wenn sie anderthalb Schuh hoch erwachsen sind, so stürzet man die Scherben um, schneidet die Er-

Vom Oleander.

de zwischen den Pflänzlein von einander, damit solche an jeder daran bleibe, und pflanzet sie hernachmalen nach Proportion in andere Gefässe. Wenn man nun in folgenden Jahren mit dem Versetzen fortfähret, so kan man in wenigen Jahren zu schönen Bäumlein gelangen. Ich habe viele dergleichen Bäumlein aus den Samen erzogen, welches mir viele Leute nicht haben glauben wollen, und haben allezeit den Einwurf gemachet, daß bey uns der Same nicht zeitig würde. Da ich aber den Unglaubigen den Samen vorgeleget, so sind sie anderer Meynung worden.

Die Vermehrung dieses Gewächses geschiehet auch durch ihre zuweilen hervor schiesende Nebensprossen, oder auch durch Anhängung der Spalt-Töpfe, da man die Zweige zu Ende des Mayes an einem Knoten mit einem scharfen Messer einschneidet, und mitten 1 Zol lang aufspaltet, und darzwischen ein kleines Hölzlein stecket, damit der Spalt in etwas von einander bleibet. Hierauf bedecket man die eingelegten Zweige mit guter zubereiteter Erde, und begieset sie alsobald, und sofort bey trockenem Wetter. In 2 bis 3 Monaten werden sie Wurzeln angesetzet haben, und wenn man dieses findet, so können sie abgelöset und in andere Scherben gepflanzet werden. Es wil der Oleander im Garten beständig an einem sonnigten Orte stehen und bey warmen Tagen öfters begossen seyn. Den Winter über verlanget er mäßige Feuchtigkeit. Der Frost ist diesem Gewächse höchst schädlich, um deßwillen

willen es zu rechter Zeit mit andern Gewächsen beygesetzet werden muß.

§. 41.

Ich habe schon in dem 2ten Theile p. 150. ein Verzeichnis derjenigen Gewächse versprochen, welche sich durch die abgeschnittenen Zweige u. Stengel vermehren lassen, dahero wil ich zum Anhange dieses Capitels, um meinem Versprechen Genüge zu thun, die vornehmsten und bekantesten derselben, mit welchem ich es selbst versuchet, anführen. Wobey aber überhaupt zu erinnern, daß die Reiser und Stengel, welche man hierzu gebrauchen wil, fein grüne und gesund aussehen müssen. Auch ist nöthig, daß sie öfters begossen und theils in Schatten, theils auch in warme Mist-Bette und Treib-Häuser gestellet werden. Doch leydet das starke und alzuöftere Begiessen bey dem Indianischen und wässerigen Gewächsen eine Ausnahme, und man hat bey denenselben behutsam zu verfahren, damit man der Sache nicht zu viel thue. Wenn die Gewächse anfangen wollen zu treiben, so nimt man sie aus dem Schatten, und stellet sie nach und nach an die Sonne. Curiöse Liebhaber können solches auch mit mehreren Gewächsen, als hier benennet werden, versuchen, so wird sich finden, daß es noch bey vielen andern angehet. Denn alle Gewächse, welche einen starken Mark, Holung oder Kern haben, lassen sich auf diese Art, nemlich durch das Stopfen vermehren.

Vermehrung einiger Gewächse durch abgeschnittene Reiser.

Abrotanum fœmina.
Acetosa arborescens, subrotundo folio.
Adams-Aepfel.
Abocynum humile, aizoides. } im May.
--- Americanum erectum.
---Syriacum latifolium incanum lactescens,
Agnus castus.
Arbor vitæ.
Balaustia oder Granat-Baum, im April.
Brunnen-Kreß zu aller Zeit.
Buxus aurata, im April.
Carthäuser-Nelke nach der Flor.
Castanien-Baum, im May.
Cereus Peruvianus, im May.
Clematis flore simplici & pleno, im April.
Crassa minor longioribus foliis, minus dentatis.
Cypressen-Baum, im April.
Cypressen-Kraut, im April.
Dracunculus hortensis oder Dragun, im May.
Erlen an sumpfigten Orten, im Anfange des Aprils.
Esula Indica oder Lapathum Ægyptiacum,
Färber-Baum.
Ficoides Africana serpens.
Ficoides cristallina perennis.
Ficus Indica maxima folio spinoso & longissimo seu Opuntia. } im May.
Ficus Indica minor,
Ficus communis, Feigen-Baum.
Fritillaria crassa, vide Apocynum.
Genista Hispanica fl. luteo.
Germanium Africanum arborescens folio subtrotundo, und die übrigen Geschlechter im May.
Granat-Baum, gefült und einfach im April.
Gülden-Lack, im April. Flos Keyri.
Hasel-Stauden im Merz und April.
Holder, Holler, Hollunder, im Merz.
Hissopus offic.

Jacobæa maritima, Jacobæa marina, im May.
Ilmen-Baum, im Frühjahre.
Johannes-Beere, Johannes-Träublein, im Herbste und Frühjahre.
Ketmia Syrorum, im May.
Keyri luteum, zu Anfang des Julius.
Kirsch-Lorber, im April.
Kriechende Wald-Rebe, Clematis, im Merz.
Lavandula latifolia, Lavendel im Frühjahre.
Levcojum luteum, zu Anfange des Julius.
Leonurus Capitis Bonæ Spei, im Junius.
Lychnis Chalcedonica.
Lychnis alba multiplex, im April.
Linden, im December und Merzen.
Malus Punica, gefült und einfach, im April.
Malva arborea, im April.
Marum verum, im May.
--- Syriacum, im May.
Menta crispa, im May.
Mispeln im Merz.
Myrti variæ species, im May.
Nerium, im May.
Nasturtium Indicum, flore pleno, im May.
Ocimastrum multiflorum, flore albo, im April.
Oleander, im May.
Opuntia major & minor, im May.
Opulus flore globoso, im Merz.
Pappel-Baum, im Merz.
Paradies-Aepfel, im Merz.
Pomum Adami, im May.
Portulaca arborea, oder Sedum arborescens, im May.
Pulegium, Poley, im May.
Quitten-Reiser, junge, im Merz.
Ruta hortensis, Raute, im May.
Rosmarinus, im May.
Rhus, Sumach, Gerber-Baum im Merz.

Sal-

Salvia, Salbey, alle Sorten im May.
Sade-Baum, im Herbst und Frühjahre.
Sambus offic. im Merz.
Sauer-Ampfer-Baum, im April.
Sedum arborescens, im May.
Spica offic. im April.
Stangen-Violen, gelbe, nach ihrer Flor.
Schnee-Ballen, gefülte und einfache, im April.
Taxus oder Tax-Baum, im April.
Thya Theophrasti, Baum des Lebens, im April.
Thymus, Thymian, im April.
Viburnum, im May.
Viola lunaris. ⎫
- - - mariana, ⎬ in der Flor.
- - - matronalis. ⎭
Weiden, alle Sorten im Merz.
Wein-Reben im Merz.

Diejenigen Gewächse, welche sich auf diese Art nicht vermehren lassen, und in unserm kalten Climate keinen reifen Samen geben, müssen nothwendig durch das Einschneiden, Einsenken oder durch Zertheilung der Wurzeln vermehret werden. Mehrere Gewächse anzuführen und ihre Erziehung zu beschreiben, halte für überflüßig, indem ich doch nur dasjenige, was bereits vielmal gesaget worden, wiederholen müste; welches zu nichts anders als den Lesern einen Eckel zu verursachen und das Buch ohne Noth theuer zu machen, dienen würde. Denn es ist gewiß, daß derjenige, welcher mit Erziehung der angeführten Gewächse fortkommen kan, die übrigen auch mit Nutzen und mit Vergnügen wirder ziehen können.

Regi-

Register.

Abrotanum fœmina 189
Abrotanum lini folio 22
Abſinthium offic. 192
Acanthus ſativus 208
Acetoſa Hiſpanica 40
- - rotundifolia 40
Ackeley 198
Alant-Wurzel 217
Anethum hortenſe 43
Angelica montana perennis 221
Angelica ſativa 195
Angurien 176. Anguria ib.
Anis-Saat 82
Aniſum officinarum 82
Apium hortenſe 44
Aquilegia ſylveſtris 198
Arabiſche Bohnen 132
Artemiſia 193
Artiſchocken, deren Erziehung 67. wie ihre Böden zu conſerviren 68
Arzeney-Gewächſe zu erziehen 182. wie ſolche zu ſamlen 183
Atriplex hortenſis 34

Balſamina cucumeraria 205
Baſilien-Kraut 18. wenn und wie es zu ſäen 19
Beete werden Lehnen oder Leiten genennet
Bellis hortenſis 199
Beyfuß 193
Bingen-Roſen 213
Blumen zur Arzeney, wenn ſie zu ſamlen 183
Bohnen, groſſe, 143
Boley 238
Borragen, Borretſch-Kraut 21. ſiehet an Blättern wie Eſels-Gurken 21. wird zum Sallåten gebrauchet ibid.
Branca urſina Virgilii 208
Bruſt-Wurzel 195
Büſchel-Erbſe 147
Bugloſſum latifolium 21
Bunias ſylveſtris 120
Burzel-Kraut 37

Cardonen, Spaniſche 74
Cardubenedicten 100
Carduus benedictus 200
Carduus ſive ſcolimus 67
Canarien-Saat 107
Cartätſchen 110
Carum Rivini 50
Carthamus off., flore croceo 94
Cataputia major vulgaris 215
Cellery 44. wenn er zu ſäen 45. wie er im Winter zu erhalten 48
Cerefolium offic. 26

Chamæcyparissus 189
Chamæmelum nobile 223
Cinara Angelica 67. Cinara spinosa 74
Citronen-Kraut 202
Citrullen 176. *Citrullus* ib.
Clycyrhiza offic. 209
Cnicus vulgaris 94
Coriandrum majus 100
Crocus sativus 77
- - vernus magno flore 81
Cucumern 153
Cucumis sylvestris 227
Cucumis vulgaris 153. sativus major flexuosus, longus & oblongus ibid.
Cypressen 176. Cypressen-Baum 190
Dictamnus 204
Dil 43
Dipsacus sativus 110
Diptam 204
Dragun, Dragonell 22
Dracunculus hortensis ib.
Elaterium offic. 227
Endivia Romana 10
Enula campana 217
Erbs-Bohnen 139
Erd-Aepfel 50. Erd-Artischocken ibid.
- - dessen Stengel sollen nicht abgeschnitten werden 52
Erd-Beere 180
Escher-Wurzel 204
Erbsen 145. 149
Esels-Gurken 227
Eyer-Bohnen 139
Eysopen 222
Faba flore candido 143
Fönchel, Italiänischer 38. wird zum Sallaten gebrauchet 39. wie er weiß gemacht wird 40
- - gemeiner 108
Fæniculum vulgare Germanicum 108
- - Romanum 38
Fænum Græcum sativum 103
Fontanel-Erbse 148
Franz- oder Zwerg-Bohnen 137
Zucker-Erbse 147
Fraxinella 204
Frühzeitige Erbse 149. wie solche zu erhalten und zu überkommen 151. werden des Jahres 2mal reif 149
Fuchs-Hödlein 223
Fumaria bulbosa radice cava 212
Fungi 178
Garten-Bohnen 143
Garten-Kresse 27. wie solcher im Winter zu haben ibid.
- - Melde 34
Garten-Münze 236
Garten-Schwämme 178

Gen-

Gensel 37
Gicht-Rosen, Pfingst-Rosen 213
Glastum sive isatis 112
Glock-Rosen 224
Gramen spicatum 107
Gurken, allerhand Sorten 153
- - Kern, wie sie zu reinigen 165

Hals-Rosen 224
Heilige Geist-Wurzel 195
Helenum vulgare 217
Helianthemum Indicum tuberosum 51
Hirsen 105
Holländische Zucker-Erbse 145
Hol-Erdrauch, Hol-Wurz 212
Hornungs-Blumen 241
Hyoscyamus Peruvianus 126
Hyssopus vulgaris 222

Intybus crispa 10
Johannis-Gürtel 123
Jsop 222

Baysers-Sallat 22. wie solcher zu vermehren ib.
Klunker-Erbse 148
Knaben-Kraut 2 5
Körbel 26
Koriander 100
Kräuter zur Artzeney, wenn sie zu samlen sind 185
Krause-Müntze 236
Kümmel-Wurzel 50
Kürbse, allerhand, wie sie zu erziehen 189
Kümmerlinge 153
Kurken, mancherley Arten 153

Lactuc, allerhand Sorten 2
Langer Saurampfer 40
Laurus Alexandrina 240
Laurus rosea 243
Lavandula vulgaris 218
Lavendel 218
Leckritzen-Holz 209
Lepidium 36
Levcojum sylvaticum 242
Levisticum offic. 221
Liebstöckel 221
Löffel-Kraut 28. Most hiervon zu machen 29. wie er zu erhalten ibid.
Locusta herba 41
Lorber-Rosen 243

Mäuse-Dorn 238
Majoran 14. ob dieser in unsern Landen kan erzogen werden 15. wie und wenn er sol gesäet werden 16. wie er sol getrocknet werden 18

Malva rosea, folio subrotundo 224
Maßlieben 199
Matricaria off. 237
Mauß-Oerchen 41
Melissa vulgaris 202
Melisse 202
Mentha hortensis 236
Melonen zu erziehen 167
Melo vulgaris ibid.
Melte 34
Milium semine luteo & albo 105
Mohne 87
Momordica vulgaris 205
Ceylanica 207
Müntz-Balsam 226
Mutter-Kraut, Mettern 237
Mutter-Kraut 202

Napus sylvestris 120. æstivus 123
Nasturtium hortense 27
Nerion 243
Nicotiana major latifolia 126
Nigella Cretic. 101
Nüßgen-Sallat 41

Ocinum latifolium 19
Oleander 243
Orchis mas 225
Oster-Lucey 212
Oxalis maxima

Papas Pervanorum 53
Papaver hortense 87
Pappel-Rosen 224
Patennigen, Pöonien-Rosen 213
Petersilie 35. liegt lange in der Erden ibid.
Petroselinum 35
Pfeffer-Kraut 36
Phalaris maj. semine albo 107
Phaseolus minor 139
Phaseolus 131. major 143 fructu albo & rubro 136
- - vulgaris fruct. variegato 137
Pisa leptoloba quæ simul cum folliculis comeduntur 145
Pisum umbellatum 147
- - hortense majus 148
Pœonia mas offic. 213
Poley 238
Polygonatum vulgare 238
latifol. fl. duplici 241
Portulaca sativa 37
Prinzeßin-Bohnen 139
Pulegium 238

Radix Rhodia 242
Rapistrum arvense 120
Rapunzel 41
Raute 194
Ricinus vulgaris 215
- - Palma Christi 215
Römische Chamillen 223

Roß-

Roßmarie 228
Rosen-Wurzel 224
Rübesaat 120
Rusken 238
Ruscus offic. 238
Ruta hortensis 194

Saffior oder wilder Safran 94. thut gute Dienste zum Einheitzen 97. dessen Kern dienen zum Oel und Fütterung vor Federvieh 99
Saffran 77
- - wilder 81
Solanum tuberosum esculentum 53
Sallat allerhand Sorten 2
- - wenn er zu säen 3
- - was hierbey zu beobachten 5
- - Samen, wie solcher zu erziehen 6
- - kommen Würmer darein 7
Salbey 32
Satureja sativa 33
Saturey 33. soll die Flöhe vertreiben 33
Sau-Bohnen 143
Sauerampfer, Spanis. 40
- - runder ibid.
Salria maj. min. & serrata 32
Sellery 44. wenn er zu säen 45. wie er im Winter zu erhalten 48
Scheiß-Lorbern 240
Schlangen-Gurken 153
Schmink-Bohnen 131
Schmink-Wurzel 240
Schnee-Glöcklein 241
Schrebers, D. unrechter Bericht 113
Schwämme 178
Schwarz-Kümmel 101
Senf 129
Serpillum hortense 30
Siebenzeiten 103. ist gefährlich solche auf die Böden zu schütten 104
Sigillum Salomonis 240
- - - flore pleno 241
Sinapi 129
Smilax hortensis 137
- - minor 139
Santolina foliis teretibus 139
Sol altissimus 51
Sommer-Rübsamen 123
Spanische Cardonen 74. wie sie abzuweissen 75
Spargel, dessen Erziehung 56 sq.
Spica offic. 218
Spic, Spicanark 218
Spinacia vulgaris 23
Spinat, wie der Saame zu erziehen 29
Spring-Gurken 227

Steig-

Steig-Bohnen 131
Stendel-Wurzel 125
Stengel-Rosen 224
Süß-Holz 209
Taback, Toback 126
Tartufflen, Tartüfflen 53
Thymian 30. wenn er zu säen ibid.
Thymus vulgaris 30
Traubel-Erbse 147
Türkische Bohnen 132
Valerianella 41
Vermehrung der Gewächse durch abgeschnittene Zweige 245

Waid 112. wenn und wie er bestellet wird 115. unrechter Bericht hiervon 113. wenn das Abstossen geschehen sol 117
Weber-Carden 110
Welsche Bären-Klau 208
Weiß-Wurzel 240
Wermuth 192
Wilde Gurken 227
Winter-Rübsamen, wovon Oel geschlagen wird 120. wie er ins Reine zu bringen ibid.
Winter-Sallat, Lattig 7
- - wenn er zu säen ist 8.
- - wie er in der Küche zu gebrauchen 10
- - Endivien 10. wenn er zu säen 11
- - Rapunzel 41
Wurzeln zur Arzeney, wie sie zu conserviren 187
Wunder-Baum 215

Zäpflein-Kraut 239
Zeylanische Momordica 207
Zucker-Bohnen 136
Zucker-Erbsen grosse Holländische 145
- - Franz-Erbse 147
Zwerg-Franz- und Zucker-Erbse ibid.

TAB. I.
pag. 117
A
pag. 158.
A
pag. 158.

TAB. II.
pag. 113
B

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Reichardt, Christian,

Christian Reicharts, E. Hochedl. Raths andern Rathsmeisters ... Land- und Garten-Schatzes ... Theil

Bd.: 4

Erfurt 1767

Oecon. 1448-3/4
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298430-8
VD18 80374131-001